

Tomatenrisotto

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 10 EL Öl | erhitzen |
| 2.0 Stück Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 600 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 90 g Tomatenpuree | |
| 300 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 1.5 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.5 Liter Wasser | |
| 30 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 200 g Parmesan | |
| 30 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |