

Tomatenrisotto Capo von janko.92@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
100 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	
500 g Cherry-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.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
600 g Parmesan	Für auf Tisch

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g