

Tomatenrisotto

von Olivia Braunschweiler

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 1.0 dl 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 |
| 500 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 1.5 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.5 Liter Wasser | |
| 30 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 150 g Parmesan | |
| 350 g Crème fraiche | |