

Tomatenrisotto

von toni.mueller11@gmail.com

Mengen für 24 Personen

12 EL Öl	erwärmen
4.8 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben
4.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, zugeben
1.2 kg Risottoreis	beifügen Herd auf kleine Stufe zurückstellen unter ständigem Rühren dünsten
24 Stück Tomaten	waschen Stielansatz ausschneiden schneiden mit dem Reis dünsten
24 g Basilikum	schneiden, zugeben
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 15 - 20 min regelmässig umrühren
300 g Parmesan	darunter mischen