

Tomatenrisotto (mit Ebli) von Roman Gmür

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum

1.0 dl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Ebly	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
30 g Tomatenpuree	
50 g Tomaten (getrocknet)	mitdünsten
1.5 dl Rotwein	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.