

# Tomatenrisotto Tri von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Mit Brot

|                        |   |
|------------------------|---|
| 1.0 dl Öl              | erhitzen  |
| 150 g Zwiebeln         | sehr klein schneiden  |
| * 3 g Knoblauchzehen   | sehr klein schneiden  |
| 600 g Risottoreis      | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten  |
| 60 g Tomatenpuree      |   |
| 450 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. |
| 150 g Parmesan         |   |
| 30 g Butter            | Mit Käse und Butter verfeinern.   |

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