



Tomatenrisotto VEGAN

von André Marty

Mengen für 25 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/cremig-veganes-tomaten-risotto/>

12.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln klein Hacken und im Olivenöl andünsten
25 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen Feinhacken und mit den Zwiebeln andünsten
125 g Margarine	Margarine in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen
1.88 kg Risottoreis	Risottoreis hinzufügen und andünsten
1.0 Liter Weisswein	Reis mit Weißwein ablöschen, ständig umrühren
3.13 Liter Bouillon (flüssig)	Nach und nach Bouillon hinzufügen, rühren nicht vergessen
1.75 kg Tomatensauce Napoli	Tomatensauce hinzufügen
250 g Tomatenmark	
250 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Risotto hinzufügen
7.5 Prise Salz	
12.5 g Pfeffer	
25 g Oregano	
25 g Basilikum	
1.25 kg Cherry-Tomaten	am ende hinzufügen, topping?