



Veganes Tomaten-Risotto von Sandro Roelli

Mengen für 10 Personen

Tomaten-Risotto auf pflanzlicher Basis

Quelle: You can find this recipe here: <https://biancazapatka.com/de/cremiges-veganes-tomaten-risotto/> .

Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum

| | |
|-------------------------------|---|
| 7.0 kg Zwiebel | 7 Stk. |
| 14 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.0 Liter Olivenöl | oder 14 EL vegane Butter |
| 1.05 kg Risottoreis | |
| 5.6 dl Weisswein | oder mehr Gemüsebrühe |
| 1.75 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 1.75 kg Tomatensauce Napoli | 1.75 Liter passierte Tomaten |
| 3.5 dl Hafermilch | oder andere pflanzliche Milch |
| 5 cl Kokosmilch | |
| 28 kg Tomaten (getrocknet) | ca. 30 Stk. |
| 7.0 kg Zucker | 7 TL |
| 1.0 kg Cherry-Tomaten | als Topping |
| 1.0 kg Parmesan | als Topping auch veganer Parmesan oder Hefeflocken |

Zwiebeln schälen in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Vegane Butter (oder Öl) in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch für ca. 2-3 Minuten glasig dünsten. Risotto-Reis hinzugeben und unter Rühren 1 weitere Minute mitdünsten. Dann mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen, dabei stetigiterrühren. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und etwas Gemüsebrühe angießen. Das Risotto ca. 12-15 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach Gemüsebrühe und passierte Tomaten hinzufügen und stetig umrühren. Zum Schluss noch nach Belieben fein gehackte Tomaten und etwas Kokosmilch (oder pflanzliche Sahne/ Milch) unterrühren. Sobald der Reis bissfest und das Risotto schön cremig ist, mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken. Die Kirschtomaten halbieren und vorsichtig unterrühren. * Das Risotto nach Belieben mit veganem Parmesan oder Hefeflocken servieren. Guten Appetit!