

Veganes Tomaten-Risotto von Sandro Roelli

Mengen für 14 Personen

Tomaten-Risotto auf pflanzlicher Basis

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

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Salz

9.8 kg Zwiebel	7 Stk.
19.6 Stück Knoblauchzehen	
1.4 Liter Olivenöl	oder 14 EL vegane Butter
1.47 kg Risottoreis	
7.84 dl Weisswein	oder mehr Gemüsebrühe
2.45 Liter Bouillon (flüssig)	
2.45 kg Tomatensauce Napoli	1.75 Liter passierte Tomaten
4.9 dl Hafermilch	oder andere pflanzliche Milch
7 cl Kokosmilch	
39.2 kg Tomaten (getrocknet)	ca. 30 Stk.
9.8 kg Zucker	7 TL
1.4 kg Cherry-Tomaten	als Topping
1.4 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!