

# AuLa Tomatenrisotto von Nanya

Mengen für 36 Personen

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 3.6 dl Öl                    | erhitzen   |
| 7.2 Stück Zwiebeln           | Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.   |
| 7.2 Stück Knoblauchzehen     |  |
| 2.52 kg Risottoreis          | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.   |
| 324 g Tomatenpuree           |  |
| 1.08 kg gehackte Tomaten     | mitdünsten   |
| 5.4 dl Weisswein             | Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. |
| 7.2 Liter Bouillon (flüssig) |  |
| 1.08 kg Parmesan             | Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.  |