

AuLa Tomatenrisotto von Nanya

Mengen für 60 Personen

| | |
|-----------------------------|--|
| 6.0 dl Öl | erhitzen |
| 12 Stück Zwiebeln | Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten. |
| 12 Stück Knoblauchzehen | |
| 4.2 kg Risottoreis | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. |
| 540 g Tomatenpuree | |
| 1.8 kg gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 9.0 dl Weisswein | Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat. |
| 12 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 1.8 kg Parmesan | Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen. |