AuLa Tomatenrisotto von Nadja Mauerhofer

Mengen für 21 Personen

2.1 dl Öl	erhitzen
4.2 Stück Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.
4.2 Stück Knoblauchzehen	
1.47 kg Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
189 g Tomatenpuree	
630 g gehackte Tomaten	mitdünsten
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	
630 g Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.