

# AuLa Tomatenrisotto Horw von Küche JWK

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
12 Liter Bouillon (flüssig)	
1.8 kg Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.