

Dörrtomatenrisotto von DIEküche

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
750 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
3 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
400 g Mascarpone	
1000 kg Tomaten (getrocknet)	beigeben
5.0 Stück Zitronen	
7.5 dl Weisswein	ablöschen
7.5 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
750 g Parmesan	
150 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.