

Dörrtomatenrisotto von Santa Santa

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	sehr fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
200 kg Tomaten (getrocknet)	beigeben
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder kochende Bouillon aus separater Pfanne ergänzen, bis Risotto weich ist.
80 g Mascarpone	am Schluss unter den Risotto ziehen
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g