

# Pilz-, Tomaten- und Safranrisotto (SoLa26) von Selina

Raschle

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
400 g Pilze	in Scheiben schneiden, andünsten und beiseite stellen und am Schluss unter den Pilzrisotto mischen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden (Knoblauchpresse)
60 g Tomatenpuree	In die Pfanne mit Tomatenrisotto geben, mit Reis andünsten
950 g Risottoreis	auf 3 Pfannen aufteilen, mit Zwiebeln und Knoblauch und Öl zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen, ganz einkochen
2.0 g Safran	2 Briefchen Safran (pro 10 personen), nach ablöschen hinzufügen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (wenn möglich in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
400 g Tomaten	Gewürfelt, am Schluss untermischen
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern, würzen