

Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
450 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.8 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
4.5 dl Weisswein	ablöschen
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
450 g Parmesan	
90 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben