

Risotto Safran/Tomaten von Nouri Zeroual

Mengen für 40 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 4.0 dl Öl | erhitzen |
| 600 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 2.4 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 6.0 dl Weisswein | ablöschen |
| 6.0 Liter Wasser | |
| 120 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 600 g Parmesan | |
| 120 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben