



Risotto Safran/Tomaten

von Suzanne Herzog

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillon	Immer wieder Bouillon ergänzen (in separater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
100 g Tomatenpuree	

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

Wen Tomatenrisotto Entstehen soll
Tomatenpüree/Tomatenstücke dazu geben

Für Safran Risotto Safran zugeben