Tessiner Tomatenrisotto von Florence Bühler

Mengen für 27 Personen

2.7 dl Öl	erhitzen
405 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.7 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.62 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
162 g Tomatenpuree	
1.22 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.05 dl Weisswein	ablöschen
4.05 Liter Wasser	
81 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
405 g Parmesan	
81 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.