

# Tomate- Spinatrisotto von Jonas Räber

Mengen für 22 Personen

2.2 dl Öl	erhitzen
440 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.4 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.32 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
660 g Cherry-Tomaten	mitdünsten
660 g Spinat	mitdünsten
3.3 dl Weisswein	ablöschen
3.3 Liter Wasser	
66 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
550 g Parmesan	
66 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.