Tomaten-Risotto von Andrea Romer

Mengen für 20 Personen

1. Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen. Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.

2. Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen, garnieren.

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Oregano

10 Stück Knoblauchzehen	gepresst
5.0 kg Zwiebel	fein gehackt Butter zum Dämpfen
1.5 kg Risottoreis	dazugeben, kurz andämpfen
30 g Tomatenpuree	EL (nicht g) dazugeben, kurz andämpfen
1.0 Liter Weisswein	Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	heiss Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.
30 g Mascarpone	EL (nicht g)
10 g Oregano	EL (nicht g) fein gehackt
10 g Basilikum	EL (nicht g) klein schneiden
20 Stück Tomaten	halbiert, entkernt, klein gewürfelt
30 g Reibkäse	EL (nicht g)
2.0 g Pfeffer	