

Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 18 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 1.8 dl Öl | erhitzen |
| 270 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 1.8 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 1.08 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 108 g Tomatenpuree | |
| 810 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 2.7 dl Weisswein | ablöschen |
| 2.7 Liter Wasser | |
| 54 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 270 g Parmesan | |
| 54 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |