

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 28 Personen

2.8 dl Öl	erhitzen
420 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.68 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
168 g Tomatenpuree	
1.26 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.2 dl Weisswein	ablöschen
4.2 Liter Wasser	
84 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
420 g Parmesan	
84 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.