

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 29 Personen

2.9 dl Öl	erhitzen
435 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.9 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.74 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
174 g Tomatenpuree	
1.3 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.35 dl Weisswein	ablöschen
4.35 Liter Wasser	
87 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
435 g Parmesan	
87 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.