

# Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 38 Personen

3.8 dl Öl	erhitzen
570 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.28 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
228 g Tomatenpuree	
1.71 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
5.7 dl Weisswein	ablöschen
5.7 Liter Wasser	
114 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
570 g Parmesan	
114 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.