Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 45 Personen

4.5 dl Öl	erhitzen
675 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
4.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.7 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
270 g Tomatenpuree	
2.03 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
6.75 dl Weisswein	ablöschen
6.75 Liter Wasser	
135 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
675 g Parmesan	
135 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.