Tomatenrisotto von bruder7

Mengen für 8 Personen

8 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
48 g Tomatenpuree	
360 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.2 dl Weisswein	ablöschen
1.2 Liter Wasser	
24 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
120 g Parmesan	
24 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*