

Tomatenrisotto

von Lukas Schmucki

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.7 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
500 g Thunfisch	zufügen
1.5 kg Reibkäse	verfeinern

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