



Tomatenrisotto

von Yves Rickli

Mengen für 10 Personen

4.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
3.0 EL Öl	Öl in Pfanne warm werden lassen und Zwiebeln + Knoblauchzehen andämpfen
1.0 kg Risottoreis	waschen und beifügen
100 g Tomatenpuree	beifügen
1.0 kg Tomaten (getrocknet)	beifügen und 15 min. bei ständigen rühren köcheln
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	immer wieder beifügen, Reis soll im Wasser bleiben