

# Tomatenrisotto

von Yves Rickli

Mengen für 20 Personen

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