Tomatenrisotto von Diggy

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
800 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
100 g Tomatenpuree	
800 g gehackte Tomaten	mitdünsten aus der Dose Pelati gehackt
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Parmesan	
50 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.