

Tomatenrisotto von Diggy

Mengen für 32 Personen

3.2 dl Öl	erhitzen
2.56 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
320 g Tomatenpuree	
2.56 kg gehackte Tomaten	mitdünsten aus der Dose Pelati gehackt
4.8 dl Weisswein	ablöschen
4.8 Liter Wasser	
96 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
640 g Parmesan	
160 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.