

# Tomatenrisotto

von Chefkoch

Mengen für 10 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
165 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.1 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
660 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
66 g Tomatenpuree	
100 g Tomaten (getrocknet)	mitdünsten
1.65 dl Weisswein	ablöschen
1.65 Liter Wasser	
33 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
165 g Parmesan	
33 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
1.0 kg Salz	
300 g Pfeffer	
300 g Paprika	
300 g Curry	