

Tomatenrisotto

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.5 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
500 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
150 g Reibkäse	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g