Tomatenrisotto von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.0 Stück Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.
* 0.601 g Knoblauchzehen	
700 g Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
90 g Tomatenpuree	
300 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
300 g Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.

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