

Tomatenrisotto

von Madeleine Kindermann

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 | |
| 495 g gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 1.65 dl Weisswein | ablöschen |
| 1.65 Liter Wasser | |
| 33 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 200 g Tomaten (getrocknet) | nicht eingelegt nur getrocknet Tomaten. Fein schneiden hinzugeben |
| 165 g Parmesan | |
| 33 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |