

Tomatenrisotto

von Tweak

Mengen für 10 Personen

ohne Wein

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	in seperater Pfanne kochen, ablöschen, immer wieder Bouillon ergänzen bis Risotto gut ist.
150 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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