

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 13 Personen

1.43 dl Öl	erhitzen
215 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.43 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
858 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
85.8 g Tomatenpuree	
644 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.145 dl Weisswein	ablöschen
2.145 Liter Wasser	
42.9 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
215 g Parmesan	
42.9 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.