Tomatenrisotto von schumba

Mengen für 20 Personen

2.2 dl Öl	erhitzen
330 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.2 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.32 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
132 g Tomatenpuree	
990 g gehackte Tomaten	mitdünsten
3.3 dl Weisswein	ablöschen
3.3 Liter Wasser	
66 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
330 g Parmesan	
66 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.