

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 28 Personen

3.08 dl Öl	erhitzen
462 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.08 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.85 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
185 g Tomatenpuree	
1.39 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
4.62 dl Weisswein	ablöschen
4.62 Liter Wasser	
92.4 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
462 g Parmesan	
92.4 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.