

Tomatenrisotto

von schumba

Mengen für 4 Personen

4.4 cl Öl	erhitzen
66 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.32 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
264 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
26.4 g Tomatenpuree	
198 g gehackte Tomaten	mitdünsten
6.6 cl Weisswein	ablöschen
6.6 dl Wasser	
13.2 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
66 g Parmesan	
13.2 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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