



Tomatenrisotto

von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
165 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.1 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
660 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
66 g Tomatenpuree	
495 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.65 dl Weisswein	ablöschen
1.65 Liter Wasser	
33 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Tomaten (getrocknet)	nicht eingelegt nur getrocknet Tomaten. Fein schneiden hinzugeben
165 g Parmesan	
33 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.