Tomatenrisotto von Madeleine Kindermann

Mengen für 15 Personen

1.65 dl Öl	erhitzen
248 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.65 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
990 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
99 g Tomatenpuree	
743 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.475 dl Weisswein	ablöschen
2.475 Liter Wasser	
49.5 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Tomaten (getrocknet)	nicht eingelegt nur getrocknet Tomaten. Fein schneiden hinzugeben
248 g Parmesan	
49.5 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.