

# Tomatenrisotto

von Sarah Hatz

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
4.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.6 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
120 g Tomatenpuree	Reis und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
4.0 dl Weisswein	Den Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
5.0 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
800 g Cherry-Tomaten	halbiert; Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen. 2/3 des Parmesans daruntermischen, würzen.
400 g Käsemischung	
60 g Margarine	Mit Käse und Butter verfeinern.