

Tomatenrisotto

von Sarah Hatz

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
5.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden, mit Zwiebeln andünsten
1.75 kg Risottoreis	
150 g Tomatenpuree	Reis und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.
5.5 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
1.0 kg Cherry-Tomaten	halbiert; Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen
500 g Käsemischung	
125 g Butter	1-2 Portionen für laktoseintolerante TNs beiseite stellen Butter und Käse dazugeben, mischen, würzen