Tomatenrisotto

von Miriam Lehner

Mengen für 6 Personen

6 cl Öl	erhitzen
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.8 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
420 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
36 g Tomatenpuree	
270 g gehackte Tomaten	mitdünsten
9 cl Weisswein	ablöschen
9 dl Wasser	
18 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
90 g Parmesan	
18 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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