

# Tomatenrisotto \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
225 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	
675 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.25 dl Weisswein	ablöschen
2.25 Liter Wasser	
45 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
225 g Parmesan	
45 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.