Tomatenrisotto von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200910_59/tomatenrisotto/

5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
2.5 Stück Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebel in Butter andünsten.
750 g Risottoreis	
300 g Tomatenpuree	Reis und Tomatenpüree kurz mitdünsten.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen. (Evt. wird nicht die gesamte Menge Bouillon benötigt)
800 g gehackte Tomaten	
500 g Reibkäse	Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen, garnieren. (Käse keine genaue Angabe.. Nach Gefühl..)