

Tomatenrisotto Capo von janko.92@hotmail.com

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
200 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.2 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
120 g Tomatenpuree	
1.0 kg Cherry-Tomaten	mitdünsten
3.0 dl Weisswein	ablöschen
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
300 g Parmesan	
60 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
1.2 kg Parmesan	Für auf Tisch