



Tomatenrisotto

von Eliane Stalder

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln Knoblauch und glasig dünsten.
2.0 Stück Knoblauchzehen	
700 g Risottoreis	Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.
90 g Tomatenpuree	
300 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	Mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
300 g Parmesan	Mit wenig Reibkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Rest des Käses beim servieren darüberstreuen.