

Tomatenrisotto

von Juliana Vinzens

Mengen für 39 Personen

19.5 EL Öl	erhitzen
7.8 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
7.8 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
2.92 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
351 g Tomatenpuree	
1.56 kg gehackte Tomaten	mitdünsten
5.85 dl Weisswein	ablöschen
117 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
975 g Parmesan	
117 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
488 g Mascarpone	