Tomatenrisotto

von toni.mueller11@gmail.com

Mengen für 10 Personen

5.0 EL Öl	erwärmen
2.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben
2.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, zugeben
500 g Risottoreis	beifügen Herd auf kleine Stufe zurückstellen unter ständigem Rühren dünsten
10 Stück Tomaten	waschen Stielansatz ausschneiden schneiden mit dem Reis dünsten
10 g Basilikum	schneiden, zugeben
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 15 - 20 min regelmässig umrühren
125 g Parmesan	darunter mischen