

Tomatenrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
75 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
300 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
30 g Tomatenpuree	
225 g gehackte Tomaten	mitdünsten
7.5 cl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
75 g Parmesan	
15 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g