

Tomatenrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
225 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
900 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	
675 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.25 dl Weisswein	ablöschen
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
225 g Parmesan	
45 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.