

Tomatenrisotto - für 1/2 von Sabina von Atzigen

Mengen für 33 Personen

3.3 dl Öl	erhitzen
248 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
3.3 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
990 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
99 g Tomatenpuree	
743 g gehackte Tomaten	mitdünsten
2.475 dl Weisswein	ablöschen
4.95 Liter Wasser	
99 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
248 g Parmesan	
49.5 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.