Tomatenrisotto (mit Ebli) von Roman Gmür

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Basilikum

3.0 dl Öl	erhitzen
7.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
7.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
1.8 kg Ebly	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	
150 g Tomaten (getrocknet)	mitdünsten
4.5 dl Rotwein	ablöschen
4.5 Liter Wasser	
90 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
450 g Parmesan	
90 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.