

Tomatenrisotto ohne Wein

von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Quelle: in Anlehnung an Tiptopf

Tags: Vegetarisch

7 cl Öl	erwärmen
150 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
600 g Risottoreis	beifügen Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
60 g Tomatenpuree	
450 g gehackte Tomaten	beifügen, mit dem Reis dünsten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen, aufkochen Auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 15-20 min Von Zeit zu Zeit rühren (Bouillonmenge kann auch mehr sein)
150 g Reibkäse	
30 g Butter	daruntermischen

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