

Tomatenrisotto SCF2025 von franca b

Mengen für 23 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/tomatenrisotto-](https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/tomatenrisotto-10008090/?srsltid=AfmBOorFOg7AzrWvLY2qgY_szO-gyNvicLLlz1xmmlgiEYZFJTZn-mgl)

[10008090/?srsltid=AfmBOorFOg7AzrWvLY2qgY_szO-gyNvicLLlz1xmmlgiEYZFJTZn-mgl](https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/tomatenrisotto-10008090/?srsltid=AfmBOorFOg7AzrWvLY2qgY_szO-gyNvicLLlz1xmmlgiEYZFJTZn-mgl)

Gewürze: Pfeffer, Salz

11.5 Stück Rüebli	(ca. 200g)
5.75 Stück Zwiebeln	
3.45 cl Olivenöl	2,5 EL
2.01 kg Risottoreis	
920 g gehackte Tomaten	aus der Dose
1.73 kg Cherry-Tomaten	
4.03 Liter Bouillon (flüssig)	
288 g Butter	
230 g Reibkäse	nach Bedarf Salz und Pfeffer hinzugeben
23 g Basilikum	5 Zweiglein

- Rüebli und Zwiebel schälen, Rüebli längs halbieren, in Scheibchen schneiden, Zwiebel fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli und Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist, gehackte Tomaten und Cherry-Tomaten begeben.
- Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse darunterühren, würzen.
- Risotto auf Tellern anrichten. Basilikumblätter abzupfen, darauf verteilen.