



Tomatenrisotto VEGAN

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/cremig-veganes-tomaten-risotto/>

| | |
|-------------------------------|--|
| 5.0 Stück Zwiebeln | Zwiebeln klein Hacken und im Olivenöl andünsten |
| 10 Stück Knoblauchzehen | Knoblauchzehen Feinhacken und mit den Zwiebeln andünsten |
| 1.5 dl Olivenöl | Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen |
| 750 g Risottoreis | Risottoreis hinzufügen und andünsten |
| 4 dl Weisswein | Reis mit Weißwein ablöschen, ständig umrühren |
| 1.25 Liter Bouillon (flüssig) | Nach und nach Bouillon hinzufügen, rühren nicht vergessen |
| 700 g Tomatensauce Napoli | Tomatensauce hinzufügen |
| 100 g Tomatenmark | |
| 100 g Tomaten (getrocknet) | getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Risotto hinzufügen |
| 3.0 Prise Salz | |
| 5.0 g Pfeffer | |
| 10 g Oregano | |
| 10 g Basilikum | |
| 500 g Cherry-Tomaten | am ende hinzufügen, topping? |