

Tomatenrisotto VEGAN

von André Marty

Mengen für 20 Personen

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

10 Stück Zwiebeln	Zwiebeln klein Hacken und im Olivenöl andünsten
20 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen Feinhacken und mit den Zwiebeln andünsten
3 dl Olivenöl	Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen
1.5 kg Risottoreis	Risottoreis hinzufügen und andünsten
8 dl Weisswein	Reis mit Weißwein ablöschen, ständig umrühren
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Nach und nach Bouillon hinzufügen, rühren nicht vergessen
1.4 kg Tomatensauce Napoli	Tomatensauce hinzufügen
200 g Tomatenmark	
200 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Risotto hinzufügen
6.0 Prise Salz	
10 g Pfeffer	
20 g Oregano	
20 g Basilikum	
1.0 kg Cherry-Tomaten	am ende hinzufügen, topping?