



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
50 g Margarine	Margarine 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?