



Tomatenrisotto VEGAN

von André Marty

Mengen für 12 Personen

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

6.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln klein Hacken und im Olivenöl andünsten
12 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen Feinhacken und mit den Zwiebeln andünsten
60 g Margarine	Margarine in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen
900 g Risottoreis	Risottoreis hinzufügen und andünsten
4.8 dl Weisswein	Reis mit Weißwein ablöschen, ständig umrühren
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Nach und nach Bouillon hinzufügen, rühren nicht vergessen
840 g Tomatensauce Napoli	Tomatensauce hinzufügen
120 g Tomatenmark	
120 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Risotto hinzufügen
3.6 Prise Salz	
6.0 g Pfeffer	
12 g Oregano	
12 g Basilikum	
600 g Cherry-Tomaten	am ende hinzufügen, topping?