



Tomatenrisotto VEGAN

von André Marty

Mengen für 30 Personen

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

15 Stück Zwiebeln	Zwiebeln klein Hacken und im Olivenöl andünsten
30 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen Feinhacken und mit den Zwiebeln andünsten
150 g Margarine	Margarine in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen
2.25 kg Risottoreis	Risottoreis hinzufügen und andünsten
1.2 Liter Weisswein	Reis mit Weißwein ablöschen, ständig umrühren
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	Nach und nach Bouillon hinzufügen, rühren nicht vergessen
2.1 kg Tomatensauce Napoli	Tomatensauce hinzufügen
300 g Tomatenmark	
300 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Risotto hinzufügen
9.0 Prise Salz	
15 g Pfeffer	
30 g Oregano	
30 g Basilikum	
1.5 kg Cherry-Tomaten	am ende hinzufügen, topping?