Tomatenrisotto VEGAN von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://biancazapatka.com/de/cremiges-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?