Tomatenrisotto



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Stk | Zwiebeln, fein gehackt |  |
| 13 | Stk | Knoblauchzehen, gepresst |  |
| 150 | g | Butter | Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. |
| 1.9 | kg | Risottoreis |  |
| 570 | g | Tomatenpüree | Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. |
| 1.25 | l | Weisswein | Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. |
| 4.5 – 5 | l | Gemüsebouillon, heiss | Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen. |
| 550 | g | Mascarpone |  |
|  |  | Oregano |  |
| 25 | Stk | Tomaten, entkernt, klein gewürfelt |  |
| 470 | g | Reibkäse | Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen, garnieren. |
|  |  | Pfeffer |  |
| 300 | g | Reibkäse | Mit Pfeffer würzen und mit Reibkäse servieren |
|  |  |  |  |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Weisswein weglassen und nur Bouillon verwenden | |