

# Gemüselasagne

von André Marty

Mengen für 42 Personen

2.1 kg Lasagneplatten	
336 g Zwiebel	Gemüsesauce: Zwiebel und Rüebli schälen, mit den Peperoni in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erwärmen, Gemüse ca. 5 Min. andämpfen. Tomaten und Wasser begeben, aufkochen, würzen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Pfanne vom Herd nehmen.
7.35 dl Wasser	
10.5 TL Salz	
4.2 g Pfeffer	Je nach Geschmack
630 g Margarine	Béchamelsauce: Margarine in einer Pfanne erwärmen. Mehl mit dem Schwingbesen unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal zum Mehl giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Käse darunterrühren, etwas abkühlen.
315 g Mehl	
4.83 Liter Milch	
6.3 TL Salz	
12.6 g Muskatnuss	
4.2 g Pfeffer	
357 g Parmesan	
252 g Parmesan	Lasagne: Auflaufform (ca. 2 ½ Liter) mit Öl bestreichen. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagneblätter lagenweise mit der Gemüse- und Béchamelsauce in die Form schichten, Käse darüberstreuen.  Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.
3.36 kg gehackte Tomaten	
2.1 kg Rüebli	
2.1 kg Auberginen (g)	
2.1 kg Zucchini (g)	
2.1 kg Pepperoni (g)	