

Gemüselasagne

von Gilbert Bischof

Mengen für 22 Personen

440 g Zwiebel	
220 g Tomatenmark	
4.4 kg Gemüse nach Wahl	Zuccetti, Rüebli, Peperoni, Auberginen
1.76 kg gehackte Tomaten	
11 Stück Knoblauchzehen	
3.3 dl Olivenöl	
8.25 dl Wasser	
5.5 TL Salz	
2.2 g Pfeffer	Je nach Geschmack
110 g Butter	Béchamelsauce: Butter 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.
165 g Mehl	
2.53 Liter Milch	
3.3 TL Salz	
6.6 g Muskatnuss	
2.2 g Pfeffer	
187 g Parmesan	
132 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.
2.2 kg Lasagneplatten	
48.4 g Bouillion	