Gemüselasagne Herbst von Petra Plum

Mengen für 25 Personen

Bechamelsauce:

Butter schmelzen, Mehl dazu geben kurz dünsten, kalte Milch dazu geben und alles 30 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Käse gerieben drunter mischen

Zwiebel in Olivenöl andünsten, Gemüse rüsten, in kleine Würfel schneiden, mitdünsten, Tomatensauce dazu und etwas einkochen

Gemüsesauce, Lasagnenblätter, Bechamel abwechselnd einschichten und bei 220 Grad in den Ofen (Garzeit je nach Flüssigkeit 30-40 Minuten)

!!! Mengenangaben bei Gewürzen stimmen nicht !!!

625 g Butter	
188 g Mehl	
3.25 Liter Milch	
6.25 TL Salz	
2.5 g Pfeffer	
2.5 g Muskatnuss	
150 g Sprinz	
1.0 kg Lasagneplatten	
250 g Zwiebel	
2.5 kg Tomatensauce Napoli	
3.25 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Mais, Lauch, Kürbis
2.5 dl Olivenöl	
2.5 g Pfeffer	
5.0 TL Salz	
2.5 g Paprika	
2.5 g Oregano	