



Geschichteter Fleischkuchen (Vegane option) von

Dominik Jenni

Mengen für 27 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

108 g Butter	Auch mit Margarine oder anderem Butterersatz möglich Erhitzen.
189 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.7 Liter Milch	Mit kalter Milch (Soja, Reis, Mandelmilch usw.) ablöschen
810 g Reibkäse	Einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Béchamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. Bei Veganer Lasagne kann der Käse auch wegbleiben, am Schluss kann noch mit Reibkäse Ersatz garniert werden.
10.8 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
2.7 kg Soja Granulat (wie Hack)	Anbraten, wenn trocken in Sauce mit kochen. Sojahack mit Hackfleisch ersetzen in gleicher Menge
540 g Zwiebeln	hacken
5.4 Stück Knoblauchzehen	Pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend der Sauce beigegeben
81 g Bratensauce	
810 g Rüebli	
216 g Tomatenpuree	der Sauce beigegeben
2.16 kg gehackte Tomaten	beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
810 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.