

Lasagne alle verdure von Simu

Mengen für 30 Personen

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Gratinform

3.6 kg Zucchini (g)	in Scheiben schneiden
30 g Basilikum	hacken Zucchini mit Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer würzen -->Zucchini-Füllung
3.0 kg Frische Champignons	in Scheibchen schneiden und in der Bratpfanne dämpfen. Wasser abschütten
6 cl Zitronensaft	über die Champignons geben
60 g Petersilie, frische	die glattblättrige Petersilie fein hacken. Champignons und Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzen -->Pilz-Füllung
3.9 Liter Halbrahm	in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren
1.5 kg Reibkäse	alles Zugeben, unter Rühren köcheln, bis der Käse geschmolzen ist mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
60 g Butter	Gratinform mit Butter einreiben
600 g Parmesan	zum Schluss die Lasagne decken Backen: Ofen aufheizen auf 220°C, Backzeit 30 Minuten in der Backofenmitte.

1. Schicht ein bisschen Sauce
2. Schicht Lasagneblätter
3. Schicht 1/2 Zucchini-Füllung
4. Schicht Lasagneblätter
5. Schicht ganze Pilz-Füllung
6. Schicht 1/2 Sauce
7. Schicht Lasagneblätter
8. Schicht Rest Zucchini-Füllung
9. Schicht Lasagneblätter
10. Schicht Rest Sauce