

Lasagne mit Tomaten-Gemüsesauce und Hackfleisch

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen
Für Spagetti und Lasagne

Quelle: Betty Bossi

5.2 kg Hackfleisch	In Öl anbraten, auf die Seite stellen
1.3 kg Zwiebeln	1Zwiebel=50g fein hacken
104 g Knoblauchzehen	1Zehe=4g fein hacken oder pressen
3.9 dl Olivenöl	
260 g Tomatenpuree	1EL=15g
65 g ital. Kräutermischung	getrocknet 1EL=2g
7.8 kg gehackte Tomaten	
1.95 kg Zucchini (g)	
2.28 kg Rübli	ev. noch ergänzen mit Peperonie, Sellerie
97.5 g Salz	1EL=15g
65 g Zucker	
6.5 g Pfeffer	
585 g Butter	in Pfanne schmelzen
585 g Mehl	das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen
5.85 Liter Milch	Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. (wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen) Auf Feuer zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen
6.5 g Muskatnuss	
3.25 kg Lasagneplatten	
1.14 kg Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüse und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten und Tomatenpuree begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch zur fertigen Gemüsesauce begeben und ca. 20min. einköcheln. Eventuell etwas Wasser begeben.

Lasagne einschichten:

- Béchamelsauce
- Lasagneblätter
- Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
- Béchamelsauce

- Käse
- Lasagneblätter
- Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
- Béchamelsauce
- Käse zum Abschluss

-