

Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Paprika, Salz, Pfeffer

3 kg Lasagneplatten	
3 kg Hackfleisch	
4.0 dl Olivenöl	
600 g Rüebli	
280 g Sellerie	
1.6 kg Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
12 EL Mehl	
5 kg gehackte Tomaten	
600 g Tomatenmark	
4.8 Liter Bouillon (flüssig)	
12 Stück Lorbeerblatt	
320 g Butter	schmelzen
20 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
4.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
4.0 dl Vollrahm	
400 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter