

Lasagne (nach Tiptopf) von Sven Ruf

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer, Paprika

2.85 kg Lasagneplatten	
2.85 kg Soja Granulat (wie Hack)	
3.8 dl Olivenöl	
570 g Rüebli	
266 g Sellerie	
1.52 kg Zwiebeln	
19 Stück Knoblauchzehen	
11.4 EL Mehl	
4.75 kg gehackte Tomaten	
570 g Tomatenmark	
4.56 Liter Bouillon (flüssig)	
11.4 Stück Lorbeerblatt	
304 g Butter	schmelzen
19 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
3.8 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
3.8 dl Vollrahm	
380 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter