

Lasagne (nach Tiptopf) von chrezu95@gmail.com

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika

1.88 kg Lasagneplatten	
1.88 kg Hackfleisch	
2.5 dl Olivenöl	
375 g Rüebli	
175 g Sellerie	
1.0 kg Zwiebeln	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
7.5 EL Mehl	
3.13 kg gehackte Tomaten	
375 g Tomatenmark	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
7.5 Stück Lorbeerblatt	
200 g Butter	schmelzen
12.5 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
2.5 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
2.5 dl Vollrahm	
250 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter