

Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

200 g Butter	erhitzen
350 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
4 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.35 Liter Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
1.0 kg Zwiebeln	hacken
10 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
4 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
4 Liter Milch	beigeben
1.5 kg Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
4.25 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
3.75 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
1.25 kg Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
1.25 kg Zwiebeln	
25 Stück Knoblauchzehen	
50 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
5 kg gehackte Tomaten	
760 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
75 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
1.5 kg Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte
Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.