

Lasagne (vegi mit Aubergine) von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 30 Personen

120 g Butter	erhitzen
210 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.4 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
8.1 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
600 g Zwiebeln	hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
2.4 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
2.4 Liter Milch	beigeben
900 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
2.55 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
750 g Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
6.0 Stück Auberginen	In Würfel schneiden
750 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
750 g Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	
30 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
3 kg gehackte Tomaten	
456 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
45 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
900 g 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.