

Lasagne Vegi (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Ital. Kräutermischung

2.25 kg Lasagneplatten	
3.0 dl Olivenöl	
450 g Rüebli	
210 g Sellerie	
1.2 kg Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	
30 g ital. Kräutermischung	
3.75 kg gehackte Tomaten	
9.0 EL Mehl	
450 g Tomatenmark	
3.6 Liter Bouillon (flüssig)	
9.0 Stück Lorbeerblatt	
240 g Butter	schmelzen
15 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
3.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
3.0 dl Vollrahm	
300 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen
6.0 Stück Zucchini	Klein schneiden und in Tomatensauce oben beifügen
1.38 kg Paprika	dito

3 Lorbeerblätter