

One-Pot-Lasagne

von Gilbert Bischof

Mengen für 40 Personen

2.4 dl Öl	Hitzebeständiges Öl (Sonnenblumenöl)
10 Stück Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten.
10 Stück Rüebli	in 1 cm grossen Würfeln
4.0 Stück Zucchetti	in 1 cm grossen Würfeln
1.0 kg Wirz	in schmalen Streifen, Rüebli und Wirz dazugeben und kurz mitbraten
1.0 Liter Rotwein	
80 g Bouillion	Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rotwein oder Bouillon ablöschen.
2.5 kg Lasagneplatten	Lasagneblätter grob zerkleinern und dazugeben.
8.0 kg gehackte Tomaten	elati hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und darauf achten, dass die Lasagneblätter mit Flüssigkeit bedeckt sind. Ca. 12 Minuten mit geschlossenem Deckel gar kochen, nicht umrühren.
1.5 kg Mozzarella	Mozzarella in Stücke reissen und auf der Lasagne verteilen, schmelzen lassen.
600 g Crème fraiche	Crème fraîche vorsichtig auf die Lasagne streichen
600 g Parmesan	Lasagne mit Reibkäse bestreuen.