



Gemüselasagne

von Cheeky

Mengen für 35 Personen

1.75 kg Lasagneplatten		
280 g Zwiebel	Gemüsesauce: Zwiebel und Rüebli schälen, mit den Peperoni in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erwärmen, Gemüse ca. 5 Min. andämpfen. Tomaten und Wasser begeben, aufkochen, würzen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Pfanne vom Herd nehmen.	
6.125 dl Wasser		
8.75 TL Salz		
3.5 g Pfeffer	Je nach Geschmack	
175 g Butter	Béchamelsauce: Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl mit dem Schwingbesen unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal zum Mehl giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Käse darunterrühren, etwas abkühlen.	
263 g Mehl		
4.025 Liter Milch		
5.25 TL Salz		
10.5 g Muskatnuss		
3.5 g Pfeffer		
298 g Parmesan		
210 g Parmesan	Lasagne: Auflaufform (ca. 2 ½ Liter) mit Öl bestreichen. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagneblätter lagenweise mit der Gemüse- und Béchamelsauce in die Form schichten, Käse darüberstreuen. Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.	
2.8 kg gehackte Tomaten		
7.0 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Auberginen, Erbsli, Peperoni, Zucchini, Pilze, etc.	