

Gemüselasagne

von Cheeky

Mengen für 47 Personen

2.35 kg Lasagneplatten	
376 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.
8.225 dl Wasser	
11.8 TL Salz	
4.7 g Pfeffer	Je nach Geschmack
235 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.
353 g Mehl	
5.405 Liter Milch	
7.05 TL Salz	
14.1 g Muskatnuss	
4.7 g Pfeffer	
400 g Parmesan	
282 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.
3.76 kg gehackte Tomaten	
9.4 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Auberginen, Erbsli, Peperoni, Zucchini, Pilze, etc.