



Gemüselasagne

von André Marty

Mengen für 55 Personen

2.75 kg Lasagneplatten	
440 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.
9.625 dl Wasser	
13.8 TL Salz	
5.5 g Pfeffer	Je nach Geschmack
825 g Margarine	Béchamelsauce: Margarine 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.
413 g Mehl	
6.325 Liter Milch	
8.25 TL Salz	
16.5 g Muskatnuss	
5.5 g Pfeffer	
468 g Parmesan	
330 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.
4.4 kg gehackte Tomaten	
2.75 kg Rüebli	
2.75 kg Auberginen (g)	
2.75 kg Zucchini (g)	
2.75 kg Peperoni (g)	