Gemüselasagne von Sven Ruf

Mengen für 30 Personen

1.5 kg Lasagneplatten	
240 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 beigeben, aufkochen, würzen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Pfanne vom Herd nehmen.
5.25 dl Wasser	
7.5 TL Salz	
3.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack
450 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.
225 g Mehl	
3.45 Liter Sojamilch	
4.5 TL Salz	
9.0 g Muskatnuss	
3.0 g Pfeffer	
255 g Parmesan	
180 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.
2.4 kg gehackte Tomaten	
6.0 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Auberginen, Erbsli, Peperoni, Zucchetti, Pilze, etc.