



Gemüselasagne

von Sven Ruf

Mengen für 60 Personen

3 kg Lasagneplatten	
480 g Zwiebel	Gemüsesauce: Zwiebel und Rübli 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.
1.05 Liter Wasser	
15 TL Salz	
6.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack
900 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 darunterühren, etwas abkühlen.
450 g Mehl	
6.9 Liter Sojamilch	
9.0 TL Salz	
18 g Muskatnuss	
6.0 g Pfeffer	
510 g Parmesan	
360 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.
4.8 kg gehackte Tomaten	
12 kg Gemüse nach Wahl	Karotten, Auberginen, Erbsli, Peperoni, Zucchini, Pilze, etc.