Kürbislasagne von KücheAubila

Mengen für 36 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_44/kuerbislasagne/

1.08 kg Zwiebel	3 Stk.
10.8 Stück Knoblauchzehen	
1.8 cl Olivenöl	Esslöffel
10.8 g Tomatenpuree	Esslöffel
7.2 kg gehackte Tomaten	
3.6 dl Bouillon (flüssig)	+ Salz, Pfeffer 1. Tomatensauce kochen
540 g Butter	
540 g Mehl	
5.4 Liter Milch	+ Salz, Pfeffer, Muskat 2. Bechamel kochen
3.6 kg Kürbis	
1.8 kg Lasagneplatten	
2.7 kg Reibkäse	3. Lasagne belegen 4. backen

1. Tomatensauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Tomaten beifügen. Würzen, zugedeckt 30 Minuten köcheln.

2. Béchamelsauce: Alle Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen, beiseitestellen.

3.Lasagne schichten: Lageweise Béchamelsauce, Kürbis, Tomatensauce, Lasagneblätter und Käse einschichten. Mit Béchamelsauce beginnen, mit Käse abschliessen.

4. In der Ofenmitte bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heissluft/Umluft) 40-45 Minuten backen.