

Lasagne

von Ladina Eppisser

Mengen für 40 Personen

| | |
|----------------------------|--|
| 2.0 kg Hackfleisch | Anbraten |
| 1.2 Liter Olivenöl | |
| 1.0 kg Zwiebel | Klein schneiden und zum Fleisch hinzugeben |
| 10 Stück Knoblauchzehen | Zerdrücken und begeben |
| 3.2 kg Rüebli | Klein schneiden |
| 4.0 kg Tomatenpuree | Dem Gemüse begeben |
| 4.0 kg Salz | |
| 4.0 kg Kräutermischung | |
| 4.0 kg Paprika | |
| 1.6 kg Tomatenmark | Der Sauce begeben |
| 12 Stück Lorbeerblatt | |
| 1.2 kg Reibkäse | |
| 1.5 kg Mozzarella | in Stücke schneiden |
| 2 Liter Bouillon (flüssig) | Der Sauce begeben |
| 1.0 Liter Rahm | Der Sauce begeben |
| 1.0 Liter Milch | Der Sauce begeben |
| 2.0 kg Lasagneplatten | Die Lasagne aufschichten |
| 800 g Sellerie | Klein schneiden |