# Lasagne al forno (vegi) von Silvio Blaser

Mengen für 50 Personen

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

Gewürze: Salz, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Alufolie, Grantinform

| | |
|---|---|
| 200 g Butter | erhitzen |
| 350 g Weissmehl | beifügen und mit Schneebesen gut verrühren |
| 5.0 Liter Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 1.35 Liter Vollrahm | Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten.<br>Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen.<br>Anbrenngefahr!<br>Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen |
| 1.0 kg Zwiebeln | hacken |
| 10 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-) )<br>beigeben. |
| 4 kg Ricotta | unter die Bechamelsauce rühren. |
| 1.5 kg Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren.<br>Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 20 EL Öl | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce) |
| 5.0 kg Hackfleisch | stattdessen rotes Quinoa |
| 1.0 kg Zwiebeln | hacken |
| 10 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und anschliessend dem Fleisch beigeben |
| 1.5 kg Rüebli | |
| 400 g Tomatenpuree | dem Fleisch beigeben |
| 5.0 kg Tomatensauce Napoli | ablöschen und<br>mit Salz,Pfeffer,Paprika,Oregano,Basilikum<br>würzen. |
| 1.5 kg Lasagneplatten | Gratinform(en) einfetten und mit<br>Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen.<br>Am Ende mit Reibkäse bestreuen<br>Bei 220 Grad 30min backen<br>( die ersten 20min mit Alufolie bedeckt ) |

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.