

Lasagne

von alina Toscano

Mengen für 55 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Basilikum, Salz, Oregano

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

220 g Butter	erhitzen
385 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
4.4 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.49 Liter Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
16.5 g Muskatnuss	aromat und gewürze hinzufügen. rezept bolognese seperat
1.65 kg Reibkäse	
1.65 kg Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.