



Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 22 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

1.65 kg Lasagneplatten	
1.65 kg Hackfleisch	
2.2 dl Olivenöl	
330 g Rüebli	
154 g Sellerie	
880 g Zwiebeln	
11 Stück Knoblauchzehen	
6.6 EL Mehl	
2.75 kg gehackte Tomaten	
330 g Tomatenmark	
2.64 Liter Bouillon (flüssig)	
6.6 Stück Lorbeerblatt	
176 g Butter	schmelzen
11 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
2.2 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
2.2 dl Vollrahm	
220 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter