

# Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

1.95 kg Lasagneplatten	
1.95 kg Hackfleisch	
2.6 dl Olivenöl	
390 g Rüebli	
182 g Sellerie	
1.04 kg Zwiebeln	
13 Stück Knoblauchzehen	
7.8 EL Mehl	
3.25 kg gehackte Tomaten	
390 g Tomatenmark	
3.12 Liter Bouillon (flüssig)	
7.8 Stück Lorbeerblatt	
208 g Butter	schmelzen
13 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
2.6 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
2.6 dl Vollrahm	
260 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter