

# Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 47 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika

3.53 kg Lasagneplatten	
3.53 kg Hackfleisch	
4.7 dl Olivenöl	
705 g Rüebli	
329 g Sellerie	
1.88 kg Zwiebeln	
23.5 Stück Knoblauchzehen	
14.1 EL Mehl	
5.88 kg gehackte Tomaten	
705 g Tomatenmark	
5.64 Liter Bouillon (flüssig)	
14.1 Stück Lorbeerblatt	
376 g Butter	schmelzen
23.5 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
4.7 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
4.7 dl Vollrahm	
470 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter