



Lasagne (nach Tiptopf) von Sven Ruf

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer, Paprika

1.8 kg Lasagneplatten	
1.8 kg Soja Granulat (wie Hack)	
2.4 dl Olivenöl	
360 g Rüebli	
168 g Sellerie	
960 g Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	
7.2 EL Mehl	
3 kg gehackte Tomaten	
360 g Tomatenmark	
2.88 Liter Bouillon (flüssig)	
7.2 Stück Lorbeerblatt	
192 g Butter	schmelzen
12 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
2.4 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
2.4 dl Vollrahm	
240 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter