



Lasagne (nach Tiptopf) von Sven Ruf

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika

4.88 kg Lasagneplatten	
4.88 kg Soja Granulat (wie Hack)	
6.5 dl Olivenöl	
975 g Rüebli	
455 g Sellerie	
2.6 kg Zwiebeln	
32.5 Stück Knoblauchzehen	
19.5 EL Mehl	
8.13 kg gehackte Tomaten	
975 g Tomatenmark	
7.8 Liter Bouillon (flüssig)	
19.5 Stück Lorbeerblatt	
520 g Butter	schmelzen
32.5 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
6.5 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
6.5 dl Vollrahm	
650 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter