



Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 25 Personen

100 g Butter	erhitzen
175 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
6.75 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
500 g Zwiebeln	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
2 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
2 Liter Milch	beigeben
750 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
2.125 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
1.88 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
625 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
625 g Zwiebeln	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
25 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
2.5 kg gehackte Tomaten	
380 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
37.5 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
750 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte
Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.