Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 34 Personen

136 g Butter	erhitzen
238 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.72 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
9.18 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
680 g Zwiebeln	hacken
6.8 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
2.72 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
2.72 Liter Milch	beigeben
1.02 kg Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
2.89 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
2.55 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
850 g Zucchetti (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
850 g Zwiebeln	
17 Stück Knoblauchzehen	
34 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
3.4 kg gehackte Tomaten	
517 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
51 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
1.02 kg 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.