

Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 6 Personen

24 g Butter	erhitzen
42 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
4.8 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.62 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
120 g Zwiebeln	hacken
1.2 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) begeben.
480 g Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
4.8 dl Milch	begeben
180 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
5.1 cl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
450 g Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
150 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
150 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
6.0 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
600 g gehackte Tomaten	
91.2 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
9.0 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer begeben,
180 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.