Lasagne (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 60 Personen

240 g Butter	erhitzen
420 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
4.8 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.62 Liter Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
1.2 kg Zwiebeln	hacken
12 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
4.8 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
4.8 Liter Milch	beigeben
1.8 kg Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
5.1 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
4.5 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
1.5 kg Zucchetti (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
1.5 kg Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
60 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
6 kg gehackte Tomaten	
912 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
90 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
1.8 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.