

Lasagne (vegi) von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

5.0 EL Butter	erhitzen
70 g Weissmehl	= 5 EL; beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
8.0 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
2.7 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) begeben.
800 g Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
8.0 dl Milch	begeben
300 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
8.5 cl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
3.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
250 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
2.0 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und mitdünsten
300 g Stangensellerie	in Würfel schneiden und mitdünsten
152 g Tomatensauce	beifügen
10 g Thymian	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
500 g gehackte Tomaten	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon begeben und mind. 30min zugedeckt köcheln.
300 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.