Lasagne (vegi) von Carmona Birbaumer

Mengen für 27 Personen

108 g Butter	erhitzen
189 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.16 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
7.29 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
540 g Zwiebeln	hacken
5.4 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
2.16 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
2.16 Liter Milch	beigeben
810 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
2.295 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
2.03 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
675 g Zucchetti (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
675 g Zwiebeln	
13.5 Stück Knoblauchzehen	
27 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
2.7 kg gehackte Tomaten	
410 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
40.5 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
810 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.