

Lasagne (vegi) light von navajo

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

60 g Butter	erhitzen
105 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
4.05 dl Halbrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
300 g Zwiebeln	hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
600 g Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
1.2 Liter Milch	beigeben
450 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
1.275 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
1.13 kg Pilze	in Scheiben schneiden und unter Wenden 2-3min braten
375 g Zucchini (g)	in Würfel schneiden und mitdünsten
375 g Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
15 g Oregano	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
1.5 kg gehackte Tomaten	
228 g Tomatenpuree	beifügen, 5-10min zugedeckt köcheln
22.5 g Salz	würzen, Salz+Pfeffer beigeben,
450 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)

sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte
Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.