Lasagne Vegi (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika

750 g Lasagneplatten	
1.0 dl Olivenöl	
150 g Rüebli	
70 g Sellerie	
400 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g ital. Kräutermischung	
1.25 kg gehackte Tomaten	
3.0 EL Mehl	
150 g Tomatenmark	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
80 g Butter	schmelzen
5.0 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
1.0 dl Vollrahm	
100 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen
2.0 Stück Zucchetti	Klein schneiden und in Tomatensauce oben beifügen
460 g Paprika	dito

3 Lorbeerblätter