

One Pot Lasagen von Martin Vogel

Mengen für 23 Personen

vegetarisch

Quelle: swissmilk

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer, Basilikum, Petersilie

575 g Zwiebel	gehackt
6.9 Stück Knoblauchzehen	gepresst
575 g Rüebli	gewürfelt
690 g Wirz	schmale Streifen, alles zusammen anbraten
1.15 Liter Rotwein	ablöschen
1.15 kg Lasagneplatten	grob zerkleinern, dazugeben
4.6 kg Tomatensauce Napoli	dazugeben, 12 min mit geschlossenem Deckel gar kochen lassen
920 g Mozzarella	Nach 12 min in Stücke gerissen auf Lasage verteilen
345 g Crème fraiche	auf Lasage streichen
460 g Reibkäse	dazustreuen