

One Pot Lasagne

von Samuel Stöckli

Mengen für 45 Personen

22.5 g Zwiebel	(5 Stück)
675 g Tomatenmark	
1.13 kg rote Linsen	
13.5 Stück Zucchini	
22.5 Stück Rübli	
9.0 kg gehackte Tomaten	
1.58 kg Lasagneplatten	
900 g Crème fraiche	
22.5 Stück Knoblauchzehen	
4.5 dl Öl	
6.75 dl Balsamico-Essig	(Creme, nicht Essig!)
13.5 Liter Bouillon (flüssig)	(Laut Rezept 3 Liter, deutlich weniger verwenden!)
90 g ital. Kräutermischung	
22.5 g Cayennepfeffer	

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rübli schälen und in feine Würfel schneiden.

Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln hinzugeben und 2-3 Minuten braten.

Rübli und Zucchini hinzufügen und ca. 5 min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und hacken.

Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und weitere 1-2 min. braten. Mit Balsamico Creme würzen.

Lasagneplatten in Stücke brechen.

Gemüsebrühe und gehackte Tomaten hinzugeben. Mit italienischen Kräutern, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Lasagneplatten und rote Linsen unterrühren und mind. 15 min. gar köcheln. Regelmäßig umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Creme Fraiche servieren.