

Spinatlasagne SCF2025 von franca b

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2114131340630587/Vegetarische-Spinat-Gemuese-Lasagne-mit-Tomatensosse.html?portionen=10>

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Chillipulver, Salz, Pfeffer

7.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	(Tiefgekühlter Blattspinat mit Rahm)
24.5 Stück Rüebli	
1.4 kg Frische Champignons	
525 g Zwiebel	ca.3 Zwiebeln
3.5 dl Milch	
525 g Frischkäse	mit Kräutern
35 g Bouillion	ca. 4 EL (gestrecktes Gemüsebrühepulver)
22.8 Stück Knoblauchzehen	nach Belieben Salz, Pfeffer und Chilipulver dazugeben
35 EL Butter	
24.5 EL Mehl	
5.6 kg Tomatensauce Napoli	passierte Tomaten (1,6l)
1.75 Liter Rahm	
2.28 kg Reibkäse	
2.19 kg Lasagneplatten	

- Karotten, Champignons und Zwiebel klein schneiden und zuerst die Zwiebelwürfel in einer Pfanne anbraten, bis sie glasig sind. Danach das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Die Milch dazugeben und den Rahmspinat darin erhitzen, bis die Blätter nicht mehr gefroren sind und die Rahmsauce leicht eingedickt ist. Jetzt den Frischkäse sowie das Gemüsebrühepulver dazugeben und gut verrühren. Fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön eingedickt ist. Zum Schluss eine Knoblauchzehe dazu pressen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das Spinatgemisch darf ruhig gut würzig sein, da der Spinat beim Backen relativ viel Salz "schluckt"
- In einem separaten Topf die Butter erhitzen, bis sie vollständig zerlaufen ist. Das Mehl unter Rühren hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Unter stetem Rühren nun die passierten Tomaten dazugeben, danach direkt die Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen. Eine Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auch hier muss nicht am Salz gespart werden.
- Mit der Tomatensauce und dem Spinat dünn den Boden einer Auflaufform bedecken und jetzt abwechselnd Lasagneplatten, Spinatgemisch und Tomatensauce darin schichten. Mit der Sauce abschließen und lückenlos mit Reibkäse bestreuen.