

Vegetarische Lasagne

für ca. 90 Personen (auf unserem Sommerlager 40 Kinder, 26 Jugendliche, 23 Leiter*innen)

Zutaten:

7 kg	Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
5 kg	Käse, gerieben
2 kg	Sojagranulat (Trockengewicht)
	Gemüsebrühe
	Öl
7 kg	Zwiebeln, gewürfelt
10 Zehen	Knoblauch, gehackt
12 kg	stückige Tomaten
12 kg	passierte Tomaten
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Basilikum, getrocknet
	Oregano, getrocknet
	evtl. Zucker
1,4 kg	Butter
1,4 kg	Mehl
14 l	Milch
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung:

Soja-Bolognese

1. Das Sojagranulat nach Packungsanweisung in heißer Gemüsebrühe einweichen. Anschließend gut abtropfen lassen und überschüssige Brühe ausdrücken.
2. Das eingeweichte Sojagranulat in reichlich Öl kräftig anbraten, bis es rundum Farbe bekommen hat.
3. Nun die gewürfelten Zwiebeln zugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend auch den gehackten Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten.
4. Die stückigen und die passierten Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
5. Zum Schluss noch einmal mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Béchamelsauce

1. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen.
2. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren etwas anschwitzen.
3. Die Milch nach und nach zugeben. Dabei ständig weiterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Unter Rühren aufkochen lassen.
4. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dicklich ist. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

Lasagne

Wenn beide Saucen zubereitet sind, kann mit dem Schichten der Lasagne begonnen werden.

1. Den Boden einer großen, leicht eingefetteten Auflaufform mit einer Schicht der Soja-Bolognese bedecken.
2. Darauf legt man eine Lage Lasagneplatten. Diese sollten sich nicht überlappen. Ggf. die Platten in kleinere Stücke brechen.
3. Auf die Lasagneplatten kommt eine Schicht Soja-Bolognese. Darauf gibt man eine Schicht der Béchamelsauce.
4. Nun folgt wieder eine Schicht Lasagneplatten, gefolgt von Soja-Bolognese und Béchamelsauce.
5. In dieser Reihenfolge füllt man Schicht für Schicht die Form. Die oberste Schicht sollte Béchamelsauce sein.
6. Die geschichtete Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen.
7. Auf diese Weise füllt man so viele weitere Auflaufformen, bis die Saucen und Lasagneplatten aufgebraucht sind.
8. Die Lasagne bei 180°C Umluft ca. 40 bis 50 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und die Nudeln weich sind. Bei Bedarf zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu dunkel wird.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Soll die Lasagne vegan sein, ersetzt man die Butter durch vegane Margarine oder Pflanzenöl, die Milch durch ungesüßte Sojamilch und den Käse durch eine vegane Käse-Alternative.

