

Schnitzel-Lasagne

Ein saftiges Vergnügen, das kaum Arbeit macht

2 EL Butter
1 EL Mehr
500 ml Milch
Salz, Pfeffer,
geriebene Muskatnuss
1 TL gekörnte Brühe (instant)
2 Zucchini, 4 Tomaten
125 g Mozzarella
4 Schweine-Schnitzel
250 g Lasagne-Nudeln
(ohne Vorkochen)
100 g geriebener Käse



1. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, 1–2 min farblos anschwitzen, Milch einrühren und 5 min köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Brühe würzen.
2. Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C), Zucchini längs und Tomaten quer in Scheiben schneiden, Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden
3. die Schnitzel mit den Zucchini, Tomaten und Lasagne-Nudeln in eine gefettete Auflaufform (35 x 25 cm) schichten. Soße darüber gießen, mit Mozzarella belegen, mit Käse bestreuen. Auflauf im Ofen 40 bis 45 min backen.

Guten Appetit!

SCHUSTER
Die Metzgerei

Marienbergstraße 5 · 87487 Wiggensbach-Ermengerst
Telefon (083 70) 300 · Fax (083 70) 1820 · info@schuster-diemetzgerei.de