

# 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 (0 83 70) 300 · Fax (0 83 70) 18 20 · [info@schuster-diemetzgerei.de](mailto:info@schuster-diemetzgerei.de)