

# Nudel-Lauch-Schnitzel-Lasagne



## Das brauchst du (für 4 Portionen):

4 Schnitzel (Pute, Hähnchen oder Schwein)

1 Becher Schlagsahne

1 Packung Bandnudeln

1 Lauch

1 Zwiebel

1 Möhre

250 g Kräuterfrischkäse

250 g geriebenen Käse

150 ml Gemüsebrühe

Pfeffer, Salz, Muskat

## So machst du's richtig:

- 1.) Koche die Nudeln nach Packungsanweisung al dente.
- 2.) Tropfe sie ab und gib etwas Butter dazu, damit sie nicht kleben.
- 3.) Würze in der Zwischenzeit die Schnitzel mit Pfeffer, Salz und Muskat und brate sie in einer Pfanne gut an.
- 4.) Hülle die Schnitzel in einer Alufolie ein.

- 5.) Schneide nun die Zwiebeln und dünste sie in der Pfanne an.
- 6.) Schneide den Lauch in kleine Ringe.
- 7.) Schneide die Möhren in kleine Würfelchen.
- 8.) Mache nun die Soße: Gib die Sahne, die Gemüsebrühe und den Kräuterfrischkäse in eine Schüssel und rühre das Ganze mit einem Schneebesen ordentlich durch.
- 9.) Heize den Ofen auf 250 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Schichte nun deine „Lasagne“: Gib in eine feuerfeste, gebutterte Form zunächst eine Schicht Nudeln.
- 11.) Gib darauf das Fleisch.
- 12.) Gib darauf das Gemüse, also den Lauch und die Möhren.
- 13.) Gib nun den Rest Nudeln darauf.
- 14.) Schütte nun die Soße auf diese ganze Masse, so dass alles gut verteilt ist.
- 15.) Gib nun den geriebenen Käse auf diese gesamte Masse.
- 16.) Gib das Ganze für 15 Minuten in den Ofen, bis der Käse goldbraun geworden ist.

**ACHTUNG BEIM RAUSHOLEN: Nimm unbedingt einen Topflappen, denn das Ganze ist sehr, sehr heiß!**