

## Rindfleisch - Lasagne

### Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Stärke 5-6 mm

aus der runden Rindernuss

(800g - 1 kg)

Pfeffer, Salz

Grillsalz

40 g Butterschmalz oder Schmalz

12 Fleischtomaten

Oliven,

Peperoni,

150 g Emmentaler, gerieben

### **Beilagen:**

Stangenweißbrot

Blattsalat

gemischte Salate

Häcker & Messerle GmbH  
in Geislingen, Kuchen, Gingen und  
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0  
HP: [www.haecker-messerle.de](http://www.haecker-messerle.de)  
E-Mail: [info@haecker-messerle.de](mailto:info@haecker-messerle.de)



Rinderrouladen halbieren und mit Grillsalz würzen. Nach und nach auf beiden Seiten ganz kurz in sehr heißem Butterschmalz anbraten.

Eine große Auflaufform mit Butter ausfetten, mit einer Lage Rouladenfleisch auslegen, mit entkernten und evtl. enthäuteten Tomatenscheiben belegen, darauf in Scheiben geschnittene Oliven und in dünne Streifen geschnittene Peperoni geben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Käse bestreuen.

Dann eine weitere Lage einschichten: Fleisch, Tomaten, Oliven, Peperoni, Pfeffer und Salz, Käse.

Im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze 250 °C/Heißluft 200 °C 20 Minuten überbacken.

Wir wünschen einen guten Appetit