

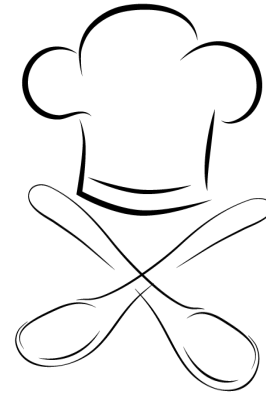


Unsere Rezeptempfehlung:

Überbackenes Hähnchenbrustfilet in Kräuterfrischkäse mit Kartoffeln (4 Pers.)

Zutaten:

4 halbe Hähnchenbrustfilets
12 Scheiben geräucherter westfälischer Schinken
Senf extrascharf
2 Becher (300g) Frischkäse mit Kräutern
1 Becher Sahne
geriebener Käse
Petersilie
evtl. grüner Salat als Beilage



Zubereitung:

Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. 4 halbe Hähnchenbrustfilets waschen, abtupfen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend das Hähnchen mit Pfeffer und Salz würzen und mit scharfem Senf bestreichen. Die Hähnchen mit einer Scheibe geräuchertem Schinken umwickeln und nebeneinander in eine gefettet Auflaufform legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 min bei 180° C Umluft, mittlere Schiene, garen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und aufsetzen. Wer mag, grünen Salat als Beilage vorbereiten.

Anschließend die Frischkäsecreme mit Sahne und gehackter Petersilie zu einer Sauce anrühren und nach den 30 min über das Hähnchen geben. Nach Bedarf noch mit Käse bestreuen und weitere 15 - 20 min garen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: **Lena**