

Hähnchen-Filet im Speckmantel mit Käsefüllung

Für 4 Portionen:

| | | |
|---------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 4 Hähnchenbrustfilets (a 200 g) | 100 g Frischkäse | 100 g geriebener Käse |
| 1 TL Knoblauchpulver | Salz, Pfeffer | 12 Sch. Speck |
| 1 EL Olivenöl | 1 TL Paprikapulver | 2 TL Senf |
| 1 TL Kräuter | | |

Jedes Hähnchenfilet vorsichtig entlang der Seite aufschneiden, um eine Tasche zu bilden, nicht ganz durchzuschneiden.

In einer kleinen Schüssel Frischkäse, geriebenen Käse, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer evtl. Senf und Kräuter mischen.

Jedes Hähnchenfilet großzügig mit der Käse-Frischkäse-Mischung füllen.

Die Ränder jeder Tasche, leicht zusammendrücken.

Die Speckscheiben auf ein Stück Frischhaltefolie oder Backpapier legen, das gefüllte Hähnchenfilet auf den Speck und fest umhüllen. 5.

Mit Gewürzen bestreuen: Streue etwas Paprikapulver über den Speck, um zusätzlichen Geschmack und eine schöne Farbe zu erhalten.

In einer Pfanne Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und die Hähnchenfilets für 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, bis der Speck leicht knusprig wird.

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die Filets auf ein Backblech legen und 25 Minuten backen, bis der Speck knusprig ist.

Die Filets aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, vorsichtig anschneiden, sodass die geschmolzene Käsefüllung herausläuft; mit Gemüse oder einem frischen Salat servieren.

NN am 14. Juni 2025