



Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Bresso/Frischkäse

4 Packung WIESENHOF Hähnchenbrustfilets
schwarzer Pfeffer
2-3 EL Senf
4-8 Scheiben roher Schinken oder WIESENHOF
Geflügel-Bacon
100 g Bresso „Feine Kräuter“ oder anderen
Kräuterfrischkäse
1/2 Bund Petersilie
100 ml Sahne
Öl für die Form

Schritt 1

Backofen auf 200°C vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trockentupfen. Jedes Filetstück pfeffern und auf der Oberseite großzügig mit Senf bestreichen. Jeweils mit 1-2 Scheiben Schinken oder Geflügel-Bacon umwickeln und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen klein hacken. Bresso mit Sahne und Petersilie verrühren und über das Fleisch geben. Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren und weitere 15-20 Minuten garen. Dazu schmeckt Reis und Blattsalat.