

# Hähnchen-Filet im Speckmantel mit Käse-Füllung

## Für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets (je 150-200 g)	100 g Frischkäse	100 g geriebener Käse
1 TL Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer	12 Sch. Bacon
1 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	2 TL Senf
1 TL frische Kräuter		

## Hähnchenfilets vorbereiten:

Jedes Hähnchenfilet vorsichtig entlang der Seite aufschneiden, um eine Tasche zu bilden

## Füllung zubereiten:

In einer kleinen Schüssel den Frischkäse mit dem geriebenen Käse, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer mischen; evt. auch mit Senf und frischen Kräutern.

## Füllen:

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

Die Ränder des Filets leicht zusammendrücken.

## Speck vorbereiten:

Die Speckscheiben auf Frischhaltefolie oder Backpapier legen, das gefüllte Hähnchenfilet auf den Speck legen und fest einwickeln.

## Mit Gewürzen bestreuen:

Etwas Paprikapulver über den Speck streuen.

Anbraten: Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenfilets 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, bis der Speck leicht knusprig wird.

## Backen:

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das angebratene Hähnchen auf ein Backblech legen und 25 Minuten backen, bis der Speck knusprig und das Hähnchen vollständig durchgegart ist.

## Servieren:

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, vorsichtig anschneiden, so dass die geschmolzene Käsefüllung herausläuft.

Mit Lieblingsgemüse oder einem frischen Salat servieren.

NN am 18. Februar 2025