

# Hähnchen-Filet im Speckmantel mit Käsefüllung

## Für 4 Portionen

4 Hähnchen-Brust-Filets	100 g Frischkäse	100 g geriebener Käse
1 TL Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer	12 Scheiben 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 den Frischkäse, geriebenen Käse, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer, Senf und frische Kräuter mischen.

Jedes Hähnchenfilet mit der Käse-Frischkäse-Mischung füllen und die Tasche verschließen, indem die Ränder des Filets leicht zusammengedrückt werden.

Die Speckscheiben auf Frischhaltefolie oder Backpapier legen, darauf den Speck legen und fest einwickeln. Der Speck muss das Hähnchen vollständig umhüllen.

Paprikapulver über den Speck streuen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets 2-3 Minuten von jeder Seite braten, bis der Speck leicht knusprig ist.

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die angebratenen Hähnchen auf ein Backblech legen, 25 Minuten braten, bis der Speck knusprig und die Filets vollständig durchgegart sind.

Die Hähnchenfilets aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann vorsichtig anschneiden, sodass die geschmolzene Käsefüllung herausläuft.

Mit einem Lieblingsgemüse oder einem frischen Salat servieren.

NN am 10. April 2025