

Überbackene Hähnchenbrustfilet

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Ei
2 TL Senf
2 Becher Schmand
100 g Schweinebauch, geraucht in
Würfel
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Beilagen:

Kräftiges Weißbrot
Fladenbrot
Kartoffeln

Blattsalate

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de



Hähnchenbrustfilet mit Olivenöl in einer Pfanne kurz von beiden Seiten scharf anbraten.

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Senf, das Ei und den Schmand in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Frühlingszwiebeln unterrühren.

Die Filets in eine feuerfeste Form legen und darauf die Masse verteilen. Anschließend die Speckwürfel darüber verteilen und bei 160° - 180° für 30 min im Backofen braten.

Wir wünschen einen guten Appetit