

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel dazu Käsespätzle

Rezept für 4 Personen

4 St. Hähnchenbrustfilets
12 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- jede Hähnchenbrust mit 3 Scheiben Speck umwickeln
- das Öl in der Pfanne erhitzen und die umwickelten Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten goldbraun anbraten
- anschließend die Hähnchenbrustfilets im vorgeheizten Ofen auf 175°C ca. 15 min. fertig garen

Käsespätzle

Rezept für 4 Personen

600g Spätzle
200ml Rinderbrühe
150 Emmentaler
1 Zwiebel würfeln
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Zubereitung:

- die gewürfelten Zwiebeln in der Pfanne glasig anbraten und die Spätzle dazu geben
- durchmischen und mit Brühe ablöschen
- den gewürfelten Emmentaler dazu geben und durchmischen bis alles cremig wird
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

- die Käsespätzle oben am Teller anrichten
- die in Tranchen geschnittenen Hähnchenbrustfilets darunter geben
- mit Petersilie garnieren

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!