

Hähnchenbrust mit Kräutersoße

Einfach und schnell zubereitet

500 g	Hähnchenbrust
150 g	Frischkäse mit Kräutern
300 ml	Schlagsahne
2 EL	frische Petersilie
5-7 Scheiben	geräucherter Rohschinken
	mittelscharfer Senf
1 EL	Olivenöl



Zubereitung

Hähnchenbrustfilets in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Seite dick mit dem Senf bestreichen. Jede Scheibe (je nach Größe) mit 1 bis 2 Scheiben Schinken umwickeln.

Eine Auflaufform mit dem Öl einfetten und die Scheiben nebeneinander in die Form legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei ca. 180 Grad garen.

Zwischenzeitlich den Frischkäse mit der Sahne und der feingehackten Petersilie verrühren. Die Soße über das Fleisch gießen und nochmal ca. 15 Minuten im Backofen garen.

Dazu passen Bratkartoffeln und ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.