

# Hähnchenbrust im Speckmantel

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 4 Tomaten
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 6 Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Die Paprikaschoten putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten vierteln. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Die Hähnchenbrustfilets mit Pfeffer und Salz würzen und mit je 2 Scheiben Schinkenspeck umwickeln.

Das Olivenöl mit den Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kräuteröl mit dem Gemüse und den Kartoffeln vermischen und in einer ofenfesten Form verteilen. Die Filets auf das Gemüse legen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Im Backofen bei ca. 180 Grad 30 bis 40 Minuten garen.

Dazu passt ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.