



## Gerollte Hühnerfilets im Speckmantel

### Zubereitung

Die Hühnerfilets vorsichtig klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die getrockneten Tomaten in einem Sieb Abtropfen lassen.

Das Fleisch mit je einer Tomate und einem Stück Käse füllen, straff einrollen und mit Bauchspeck umwickeln. Entweder mit kleinen Spießchen oder Küchengarn fixieren.

In einer Pfanne BONA-Öl heiß werden lassen und die Rouladen darin scharf anbraten. Die geschälten Knoblauchzehen und die restlichen Tomaten hinzufügen, mit Wasser aufgießen und im Rohr bei 180 Grad ca. eine halbe Stunde fertig garen.

Mit Bandnudeln oder Kartoffelgratin servieren!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Judith Spandl.**

### Zutaten

2 Personen

4 Hühnerfilets

1 kleines Glas getrocknete Bio-Tomaten in Öl

ca. 10 frische oder in Olivenöl eingelegte Knoblauchzehen

1 Mozzarella

Salz und Pfeffer zum Würzen

Bauchspeck zum Einrollen

BONA-Öl zum Anbraten