



Hühnerfilet im Speckmantel

Zubereitung

1. Hühnerfilet mit Salz und Pfeffer würzen etwas Kräuter drauf und mit Speck einwickeln.
2. In der Pfanne etwas BONA Pflanzenöl geben, die Filets hineinlegen und im Ofen bei 175°C Heißluft anbraten mit Wasser aufgießen, Brühwürfel dazu geben und garen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit etwas Wein dazu und fertig garen.
4. Kartoffeln kochen und schälen, Salat zubereiten. Alles auf Teller anrichten mit Sauce begießen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Gabi Molterer.

Zutaten

5 Stk. Hühnerfilet

Salz

Pfeffer

Kräuter

BONA Pflanzenöl

Bauchspeck

Fett

1/4L Wasser

Hühnerbrühwürfel

etwas Weißwein

Kartoffeln

grüner Salat