

## Hähnchenfilet im Speckmantel

### Zutaten:

- 500-600 g Hähnchenfilet
- 120 g geräucherter Schinkenspeck
- 2 Knoblauchzehen
- scharfer Senf
- 1/8 l Weißwein
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 100 g Crème fraîche
- 100 g geraspelter junger Gouda
- 2 EL Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Meersalz, schwarzer Pfeffer, Paprika

### Zubereitung:

Das Hähnchenfilet in 8-10 gleichgroße Stücke schneiden. Weißwein, Olivenöl und 1/8 l Wasser in eine Schale geben, mit den Gewürzen und Kräutern vermengen und abschmecken. Die Filetstücke in die Marinade legen und etwa zwei Stunden ziehen lassen.

Den Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden. Die Filetstücke aus der Marinade nehmen, mit Senf bestreichen und den Schinkenspeck darum wickeln. Dieses nun in eine Auflaufform geben und die Zwiebel- und Paprikastücke, sowie die ausgedrückten Knoblauchzehen darüber streuen. Die Crème fraîche mit der Marinade vermengen und schließlich in die Auflaufform geben.

Das Ganze für ca. 45 Minuten bei 180°C in den vorgewärmten Ofen stellen. 30 Minuten vor Ablauf der Garzeit die Käseraspeln über die Filets verteilen.

Dazu schmecken Nudeln oder Röstli und Salat.