## Hähnchenfilet mit Speck

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 8 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 300g Zwiebel(n)
- » 1kg bunte Paprika
- » 3 EL Öl
- » 125ml Weißwein

## Bewertung



Beschaffung in jedem Discounter



Kosten 11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

- 1. Die Hähnchenbrustfilets abbrausen, gut trockentupfen und mit Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Die Filets mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und jeweils ein Lorbeerblatt unter den Speck stecken.
- 2. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Basilikum abbrausen, Blätter abzupfen. Zwiebeln abziehen. Paprika waschen, halbieren und putzen. Basilikum in Streifen, Zwiebeln und Paprika in grobe Stücke schneiden.
- 3. Ein Backblech mit dem Öl einpinseln. Die Hähnchenbrustfilets darauf legen, ca. 10min im Ofen braten.
- 4. Den Weißwein angießen. Das Gemüse mit auf das Blech geben und weitere 15min garen. Zum Schluss alles mit Salz sowie Pfeffer würzen, und mit Basilikum bestreuen.

Nährwerte: 520kcal/E75g/F15g/KH13g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005 Rezept-Nr: 1529

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke