

Mit Datteln gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel

(3-4 Portionen)

Zutaten:

- 3 Hühnerbrustfilets
- 6-8 getrocknete Datteln (entkernt)
- 12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- Pfeffer
- evtl. Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf ca. 150°C vorheizen, die Hühnerbrustfilets waschen, trockentupfen und würzen. Eine Tasche in die Filets schneiden, je nach Größe 2-3 Datteln in die Taschen legen, das Filet zusammenrollen und mit 3-4 Scheiben Speck umwickeln. Gegebenenfalls Speck mit Zahnstochern fixieren.

Von allen Seiten kräftig anbraten, so dass der Speck Farbe annimmt. Dann aus der Pfanne nehmen und auf dem Rost im Backofen nochmals ca. 25-30min fertig garen. Dazu eine leichte Sahneseauce und Reis oder Curryreis.