

# Hähnchenbrust im Speckmantel auf Spinat-Käsesoße

## Zutaten

500 g	Hähnchenbrustfilet
1 EL	Oliveöl
150 g	Schmelzkäse
10 Scheiben	Frühstücksspeck
200 g	Spinat
400 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
50 g	Käse, gerieben



## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet je nach Größe dritteln oder vierteln. Jedes Teil fest in einer Scheibe Frühstücksspeck einwickeln. Die Hähnchenrouladen in einer ofenfesten Pfanne im heißen Olivenöl kurz anbraten und beiseite stellen.

Den Spinat waschen, putzen und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne und den Schmelzkäse einrühren. Köcheln lassen bis der Käse aufgelöst ist.

Die Hähnchenrouladen darauflegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

Dazu passt prima Kartoffelpüree und ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.