

# Hähnchen-Schlemmerhappen

Zartes Hähnchenbrustfilet wird mit Speck umwickelt und im Backofen mit mildem Mozzarella überbacken. Dieses tolle Rezept ist so einfach und so lecker.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
150 g Mozzarella  
250 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
2 TL Tomatenmark  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
100 g Bacon (Frühstücksspeck)

Wie bereite ich ganz schnell Hähnchen-Schlemmerhappen zu?:

## ① Hähnchen-Schlemmerhappen vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in etwa 16 gleich große Stücke schneiden. Hähnchenstücke mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## ② Hähnchen-Schlemmerhappen zubereiten:

Crème fraîche mit Tomatenmark und Gustin verrühren und in eine Auflaufform geben. Hähnchenstücke mit dem Frühstücksspeck umwickeln und in die Auflaufform setzen. Mozzarellascheiben darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Hähnchen-Schlemmerhappen passen Reis oder Nudeln.

