



Hähnchenbrust in Kräuterschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal sehr schnell gehen muss und doch lecker sein soll; bereitet sich fast wie von alleine zu!

Zutaten

- 4 Stück frische Hähnchen Brüste, küchenfertig
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 250 ml geschlagene Sahne
- 1 El Senf
- Etwas Zitronenabrieb
- Frische Kräuter, gehackt wie z. B. : 2 El Petersilie, 1 El Schnittlauch, 6 Zweige Thymian, 2 Zweige Majoran, etwas Rosmarin, 1 Töpfchen Basilikum in Streifen
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf mittlere Stufe vorheizen, die Hähnchen Brüste unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt2

Einmal schräg halbieren, salzen und pfeffern.

Schritt3

Mit je 1 Speckscheibe umwickeln und ev. mit 1 Zahnstocher fixieren.

Schritt4

In eine ausgebutterte, feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt5

Die Sahne steif schlagen und den Senf, sowie die gehackten Kräuter unter heben, salzen, pfeffern.

Schritt6

Über dem Fleisch gleichmäßig verteilen und für zunächst 10 min. bei mittlerer Hitze in den Backofen schieben.

Schritt7

Dann die Grillfunktion aktivieren und für weitere 6 - 7 min. unter den Grillstäben überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu ein trockener Butterreis oder auch Teigwaren und ein frischer Blattsalat.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-in-kraeuterschaum/>