



Hähnchen im Speckmantel

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets

200 g Feta

250 g Champignons

2 Lauchstangen

4 Scheiben roher Schinken

100 g Frischkäse

400 g Sahne

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer,

Paprikapulver

frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)

50 g Parmesan

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets flach klopfen und von beiden Seiten würzen.

Feta zerbröseln, auf dem Fleisch verteilen, einrollen und mit Schinken umwickeln.

Champignons in Scheiben schneiden, Lauch in Ringe schneiden. In den Airfryer geben. Sahne, Frischkäse, gepressten Knoblauch mit Kräutern und Gewürzen verrühren.

Soße über das Gemüse geben, die Hähnchenröllchen darauflegen.

Bei 175–180 °C ca. 18–25 Minuten garen.

Hähnchen im Speckmantel mit etwas Parmesan betreuen und nochmal ein paar Minuten überbacken.