

Pouletbrüstchen im Ofen

Zutaten

4 Pouletbrüstchen

Salz, Pfeffer

Rosmarin

4 Tranchen Speck

½ dl Hühnerbouillon

1 Becher Crème fraîche

1 dl Rahm 50 g geriebener Sbrinz



Pouletbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Speck umwickeln und in eine feuerfeste Form legen.

Bouillon dazu gießen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20 Minuten garen.

Crème fraîche und Rahm verrühren, dazu gießen, alles mit Käse bestreuen und 10 Minuten überbacken.

Guten Appetit!