

Zutaten:

- 1 Bd Bärlauch, fein geschnitten
- 1 Schalotte, gehackt
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Cognac
- 3 Hähnchenbrüste
- 6 Baconscheiben
- 1 EL Öl
- 1/8 l Brühe

Zubereitung:

1. 100 g Frischkäse, Bärlauch, Schalotte und Semmelbrösel verrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer

abschmecken.

2. In die Hähnchenfilets eine Tasche schneiden. Innen mit Pfeffer würzen.

3. Die Hähnchen mit der Bärlauchcreme füllen und mit jeweils 2 Baconscheiben umwickeln.

4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchen darin rundum kräftig anbraten.

5. Brühe zugeben und zugedeckt bei milder Hitze fertig schmoren.

6. Hähnchen heraus nehmen und den restlichen Frischkäse in die Sauce rühren. Einmal aufkochen

lassen und mit etwas Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Polenta-Kartoffeln und Honigmöhren