

Pouletbrust mit Speck by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Fleischgericht, Einfach, Glutenfrei

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Fleischmesser, Gratinform, Backtrennpapier

2.0 kg Pouletbrust	Brust der länge nach teilen. würzen
250 g Specktranchen	Pouletbrust umwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren. In eine Gratinform legen
	Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Pouletbrüstchen 12-15 min backen.
5.0 dl Halbrahm	dazugeben
	1-2 min weiter backen