

# Hähnchenfilets im Schinkenmantel

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Salbeiblatt (-blätter)
- » 4 Scheiben Parmaschinken
- » 350g Zuckerschoten
- » 150g Erbsen
- » 1 Lauchzwiebel(n)
- » 1 EL Butterschmalz
- » 125ml Instant-Hühner-Brühe
- » 50g Schlagsahne
- » 2 EL Zitronensaft

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Fleisch salzen und pfeffern. Jeweils zwei Salbeiblätter darauf legen. Mit je einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und feststecken. Zuckerschoten und Erbsen blanchieren. Lauchzwiebel putzen und klein schneiden.

2. Fleisch in Butterschmalz von jeder Seite 5min anbraten, herausnehmen und warm halten. Brühe und Sahne in die Pfanne gießen, Zuckerschoten, Erbsen und Lauchzwiebel untermischen, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Filets in dicke Scheiben schneiden, auf dem Gemüse anrichten. Mit Salbei garnieren.

Nährwerte: 400kcal pro Portion

angelegt am: 06.03.2007

Rezept-Nr: 2234

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke