Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung im Speckmantel (Emmentaler, Ricotta)

> 30 Min. Einfach

Zubereitung

1. Zuerst vermengen wir für die Füllung Ricotta, klein geschnittene Frühlingszwiebeln und Emmentaler miteinander.
2. Danach werden die Hähnchenbrustfilets mit einem Fleischklopfer geklopft.
3. Nun kann die Füllung auf die Filets verteilt und anschließend gerollt werden.
4. Zu guter Letzt die Hähnchenbrustfilets mit Speckstreifen ummanteln und für 30 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben.

Tipp:
Als Beilage noch einen leckeren Salat und Wedges zaubern, welche unserer Meinung nach das Essen perfekt abrunden.

Zutaten

- Hähnchenbrustfilets
- Speckstreifen

Für die Füllung:

- GOLDSTEIG Ricotta
- Frühlingszwiebeln
- GOLDSTEIG Emmentaler gerieben

Optional als Beilage:

- *Wedges*
- *Salat*