

Hähnchenfilet im Schinkenmantel

Zutaten

4 Stck	Hähnchenbrustfilets
Pfeffer	
8 Stk	Salbeiblätter
4 Scheiben	Parmaschinken
100g	kleine Champignons
1 Dose	geschälte Tomaten
1 EL	Öl
Etwas Mehl	
1 gewürfelte	Schalotte
¼ Glas	weißer trockener Wermut
½ Becher	Sahne
Salz	

Filets abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salbeiblättern belegen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets hauchdünn mit Mehl bestäuben und rundherum anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form legen.

Champignons und Schalottenwürfel unter Wenden in der Pfanne braten. Wermut angießen und fast verdampfen lassen, dann die Sahne und die abgetropften Tomaten zugießen. Unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu den Hähnchenfilets in die Form geben.

Bei 180 Grad ca. 20 min backen.