



Pouletbrust im Speckmantel aus dem Ofen



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4 Brüstli vom Schweizer Poulet
- 12 **Scheiben** Speck vom Schweizer Schwein
- 4 **TL** grober Senf
- 1 **kg** Hokkaido-Kürbis
- 2 **EL** Haselnusskerne, grob gehackt
- 1 **EL** weiche Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Orange
- 2 **EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 3 **Zweige** Thymian

Nährwerte

1 Portion (ohne Bratkartoffeln) enthält ca.:

- 383** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 11 g** Kohlenhydrate
- 19 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1 Für jedes Pouletbrüstli drei Speckscheiben leicht überlappend nebeneinander ausbreiten. Die Pouletbrüstli mit Senf bestreichen und auf die vorbereiteten Speckscheiben legen. Speckscheiben um die Pouletbrüstli wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
- 2 Backblech mit der Hälfte der Butter einfetten. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln und zusammen mit den Haselnusskernen aufs Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Orange darüber auspressen und alles gut mischen. Ein Stück Backpapier mit der restlichen Butter bestreichen und auf den Kürbis legen. Den Kürbis im vorgeheizten Backofen in der Ofenmitte bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten garen.
- 3 Die Pouletbrüstli in der Zwischenzeit in einer Pfanne mit heissem Öl von jeder Seite 2–3 Minuten knusprig anbraten.
- 4



Der feine Unterschied.

Kürbis aus dem Ofen nehmen. Das Pergamentpapier entfernen, die Pouletbrüstli auf den Kürbis legen, Thymianzweige darauf verteilen und das Ganze ohne Backpapier zurück in den Ofen schieben. Ca. 15 Minuten weitergaren, bis der Kürbis gar ist und die Pouletbrüstli schön saftig sind.

5 Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**