

Martinas überbackene Pouletbrüstli



4 Pouletbrüstli

Pfeffer , Paprika , Streuwürze

8 Scheiben Frühstückspeck

Butter für die Form

1/2 Bouillonwürfel in 1/2 dl Wasser auflösen

1 dl saurer Halbrahm

1 dl Rahm

50 g Reibkäse

Die Pouletbrüstli würzen und mit Specktranchen umwickeln

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern, die Brüstli hineinlegen, die Bouillon zugießen und im Ofen 10 Minuten braten lassen.

Saurer Halbrahm und Rahm mischen und mit Pfeffer und Paprika würzen.

Rahmgemisch über die vorgebackenen Brüstchen giessen, Käse darüberstreuen und nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Dazu passt : dünne Nudeln oder Reis

Än Guetä