

Überbackene Pouletbrüstchen

4	Pouletbrüstchen Pfeffer Paprika Streuwürze	Pouletbrüstchen würzen
8 Scheiben	Frühstücksspeck	die Pouletbrüstchen umwickeln
½ – 1 dl	Bouillon	Pouletbrüstchen in eine ausgebutterte Gratinform legen, Bouillon dazugießen Backofen auf 220 Grad vorheizen, Pouletbrüstchen 10 Min. im Ofen braten.
1 dl 1 dl	Sauerrahm Rahm	mischen, nach Belieben würzen
50 g	Reibkäse	Rahmgemisch über die vorgebackenen Brüstchen giessen, Käse darüber streuen und nochmals für 10 Minuten in den Ofen geben

