

Geflügelsticks im Speckmantel (für 4 Personen)

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet
250 g Frühstückspeck
3 Knoblauchzehen
1 Topf Basilikum
50 g Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in gleichgroße Stücke schneiden (4 cm lang, fingerdick).

Aus dem Knoblauch (fein gewürfelt), Basilikum, Parmesan und den Gewürzen im Mörser eine Paste rühren.

Hähnchenstreifen darin wälzen, man kann auch die Streifen und die Paste in einen Gefrierbeutel füllen und leicht durchkneten, so wird es schön gleichmäßig. Anschließend jedes Hähnchenstück in eine Bacon Scheibe wickeln und mit dem Speckende nach unten auf ein Backblech legen.

Bei 200 Grad C 20 Minuten im Backofen garen.

Schmeckt warm zu Baguette oder kalt als Fingerfood.