

# Hähnchenbrust im Speckmantel

(mit getrüffeltem Pastasotto)

Für 4 Personen

## Zutaten:

4	Hähnchenbrüste (ohne Haut, à 150 g)	50 g	rote Zwiebeln
	Salz und Pfeffer	1 EL	Olivenöl
12	Salbeiblätter	200 g	Reisnudeln
20 Scheiben	Frühstücksspeck (weich, am besten von Herta)	70 ml	trockener Weißwein
2 EL	Olivenöl	400 ml	heißer Geflügelfond
	Noilly Prat	4 EL	Trüffelbutter
		30 g	geriebener Parmesan
		1 EL	Petersilie, gehackt
		1 EL	Schnittlauchröllchen
			Salbeiblätter

## Pastasotto

Zubereitungszeit: 50 Minuten, plus Backzeit 10-18 Minuten (bei 80°C, davor auf 160°C vorheizen)

1. Hähnchenbrüste (ohne Haut) waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Salbeiblätter waschen trocken tupfen und je 3 Salbeiblätter auf jede Hähnchenbrust legen. Frühstücksspeck leicht überlappend nebeneinander auslegen (je 5 Scheiben) und die Hähnchenbrust in den Speck einrollen.
2. 2 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrüste darin rundherum anbraten und mit etwas Noilly Prat (od. Weißwein) ablöschen. Den Ofen auf 80°C zurückdrehen und die Hähnchenbrüste darin auf der mittleren Scheibe 10-18 Minuten lang garen.
3. Für das Pastasotto die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin leicht andünsten. Reisnudeln unterrühren und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Heißen Geflügelfond nach und nach angießen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren garen bis die Reisnudeln bissfest sind.
5. Zuletzt die Trüffelbutter und den Parmesan unterrühren. Das Pastasotto auf Tellern anrichten, die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden darauf setzen. Mit Salbeiblättern garnieren. Als Alternative passt auch Risotto dazu.

