

## Hähnchen-Roulade im Speckmantel

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

4 Stück	Hähnchenbrust	150 g	Gorgonzola
200 g	Bacon	4 Stück	Spargel
	Salz & Pfeffer	nach Bedarf	Butter
25 g	(gerieben, gesalzen) Erdnüsse	25 g	(gerieben, gesalzen) Mandeln
100 g	Sauce Hollandaise		

### Zubereitung

- 
1. Taschen im Fleisch schneiden, Gorgonzola reinstecken, dann in den Bacon-Scheiben einrollen.
  2. Wenn nötig, mit einem Zahnstocher zusammenhalten.
  3. Die Rollen im Backofen bei 180 ° C braten.
  4. Wenn sie fertig sind, die Zahnstocher herausziehen.
  5. Spargel kochen und dann in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten.
  6. Das Fleisch neben dem Spargel anrichten und Erdnüsse/Mandeln darüber streuen.
  7. Mit Hollandaise Sauce abschmecken.