

Kürbispüree mit Hühnerbrust im Speckwickel

[Hauptspeise](#)[Geflügelgerichte](#)[Herbst](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Für das Kürbispüree mit Hühnerbrust im Speckwickel einen Kürbis halbieren oder vierteln, Fasern und Kerne entfernen. In Spalten schneiden, schälen und grob würfeln. 800 g Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Kartoffel- und Kürbiswürfel mit 250 ml Rama Cremefine in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 15 Minuten weich garen.

Backofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C) vorheizen. 2 Hühnerbrustfilets waschen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren, salzen und pfeffern. Jedes Filet mit 1-2 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck) umwickeln. 1 EL Rama Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten. Anschließend in einer feuerfesten Form ca. 10 Minuten im Ofen backen, bis das Fleisch gar ist.

Kartoffel-Kürbis-Mischung mit dem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Kürbispüree zermusen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Koriander abschmecken. Kürbispüree mit Hühnerbrust im Speckwickel anrichten.



ZUTATEN

1 kg Kürbis (z.B. Butternutkürbis)

800 g Kartoffeln

250 ml Rama Cremefine zum Kochen 15 % Fett

2 Stück (à ca. 220 g) Hühnerbrustfilets

Jodsalz

Pfeffer

8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

1 EL Rama Pflanzencreme Culinesse

Rapsöl

1 TL gemahlener Koriander