

**Zutaten:**

- 500 g Hokkaido Kürbis
- 3 – 4 Lauchstangen
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Weißwein
- 2 EL scharfen Senf (Dijon)
- 1 TL Aprikosenkonfitüre
- 1 TL Honig
- 1 EL weiche Butter

- 1 Bd. glatte Petersilie

- 250 g Baconscheiben

- 4 Hähnchenbrustfilets

### **Zubereitung:**

1. Ofen auf 180° vorheizen.

2. Kürbis waschen und samt Schale in dünne Spalten schneiden. Die dann quer in dünne Scheiben

geschnitten werden. 5 - 6 Min. blanchieren.

3. Lauch in Ringe schneiden und gründlich abbrausen. Tropfnass in ein tiefes Blech mit Kürbis, Öl

und ½ TL Salz sowie Pfeffer und Wein vermischen.

4. Senf, Konfitüre, Honig und Butter zur Paste mischen. Petersilie grob hacken.

5. Je 3 - 4 Baconscheiben auf einem Brett überlappend legen, die Paste darauf streichen und mit

Petersilie bestreuen.

6. Hähnchenbrustfilets in die Baconscheiben einrollen. Schweinshendl auf das Gemüse setzen.

7. Im Ofen ca. 30 Min. garen, danach noch 5 Min. im offenen, ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Filets in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.