

BACON-GUACAMOLE-HÄHNCHEN MIT SÜSSKARTOFFELSPALTEN

Zutaten (für 4 Portionen):

Für das Hähnchen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 20 Scheiben Bacon
- Salz+Pfeffer zum Würzen

Für die Füllung:

- 2 Avocados
- 4 TL Limettensaft
- 2 Schalotten
- 2 Bund Petersilie
- 10 Cherrytomaten
- Salz+Pfeffer zum Würzen

Für die Süßkartoffelspalten:

- 2-3 Süßkartoffeln (je nach Größe)
- 2-3 Zweige frischen Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Salz+Pfeffer zum Würzen



Zubereitung

1. Avocados schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Schalotten schälen und würfeln.
3. Petersilienblätter vom Ast trennen und im **Superhacker** klein hacken.
4. Avocados, Schalotten Petersilie und Limettensaft im **Kochs Liebling** zerkleinern und vermengen.
5. Tomaten vierteln und unter die Avocado-Creme rühren.
6. Hähnchenbrustfilets plattieren und an der langen Seite so einschneiden, dass eine Tasche entsteht (falls die Filets dafür zu dünn sind, die Creme im nächsten Schritt einfach in der Mitte der Filets einrollen).
7. Hähnchen außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit je 1-2 EL Avocado-Creme befüllen (sodass sich die Tasche noch vollständig zuklappen lässt).
8. Je 5 Scheiben Bacon um die gefüllte Hähnchenbrust wickeln und die fertigen Röllchen dann auf die **kleine Ofenhexe** oder den **kleinen Zaubermeister** legen.
9. Im Ofen bei 230°C ca. 40 Minuten backen.
10. Süßkartoffeln in gleichmäßige Spalten schneiden und in die **große Edelstahl-Rührschüssel** geben.
11. Rosmarin von den Stängeln pflücken und gemeinsam mit dem Olivenöl zu den Kartoffeln geben.
12. Mit Salz und Pfeffer würzen, Deckel der Schüssel schließen und schütteln, sodass sich die Gewürze verteilen können.
13. Süßkartoffelspalten auf dem **Zauberstein** verteilen und für 25-30 Minuten mit in den Ofen geben.
14. Falls noch Avocadocreme übrig geblieben ist, diese zum fertigen Gericht mit servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

Fertig in: ca. 65 Minuten

