

Ungarische Hühnertorte

Zutaten für 4 Personen

- 8 bis 10 dünne Scheiben Hühnerbrustfilet
- 2 Eier
- Mehl, Salz, Pfeffer
- 200 g geriebener Käse, z.B. Gouda, Trappista (ungarischer Käse)
- 200 g Bacon

Zubereitung

Eine mittelgroße runde Auflaufform (aus Glas) mit der Hälfte der Bacon-Scheiben auslegen.

Die 2 Eier mit einer Gabel verrühren. Die Hühnerbrustscheiben zuerst in Mehl, danach im Ei wenden. Die Hälfte des so vorbereiteten Hühnerfilets auf die Bacon-Scheiben legen. Die Hälfte des geriebenen Käses darauf streuen.

Dann die 2. Schicht Fleisch (ebenfalls in Mehl und Ei gewälzt) auf den Käse geben und den Rest des geschlagenen Eis darübergerben. Den Rest des geriebenen Käses darauf streuen und mit den Bacon-Scheiben bedecken.

Mit einem Deckel oder Folie abdecken.

Bei 180°C im Ofen backen bis der Bacon eine rote Farbe bekommt (ca. 50 bis 60 Minuten).

Anrichtung

Man kann Kartoffeln, Reis und Kopfsalat als Beilage servieren und dazu einen trockenen Rotwein.

Das Gericht kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.