

## Wittling im Speckmantel

**12 Wittling- Filets**  
**12 Bacon Speckscheiben**  
**Zitronensaft**  
**Zitronenpfeffer**  
**Petersilie**  
**Creme Fraiche**  
**Butter**

**Filets mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Die Filets auf die Bacon- Speckscheiben legen und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fest stechen.**

**Butter in der Pfanne erhitzen und die Röllchen anbraten. Anschließend Creme Fraiche zugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Hitze garen.**

**Dazu werden Kartoffeln mit Petersilie gereicht.**