Fettuccine Alfredo mit Huhn

Hier ein Rezept für ein schnelles, köstliches Mittagessen: Fettucine Alfredo mit Huhn und cremiger Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Fettuccine)
2 Stk.	Hühnerschnitzel
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Zwiebelpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Butter
200 ml	Schlagobers
200 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Fettucine Alfredo mit Huhn** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsanleitung etwa 8 Minuten bissfest garen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Hühnerschnitzel von beiden Seiten mit Knoblauch- und Zwiebelpulver, Pfeffer und Salz würzen. Eine beschichtete Pfanne mit hohem Rand verwenden, darin die Butter zerlassen. Die Schnitzel von beiden Seiten darin goldbraun braten. Aus der Pfanne heben und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Nun das Schlagobers in die Pfanne gießen und kurz einreduzieren lassen. Den Parmesan unterrühren und schmelzen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Zusammen mit Fleisch und Nudeln in die Pfanne geben, alles gut durchmischen und noch einmal heiß werden lassen. Sofort servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp

Für die Fettucine Alfredo mit Huhn kann man auch Putenfleisch verwenden.