

# Fettuccine Alfredo mit Huhn

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Nudeln</a> (Fettuccine)
2 Stk.	Hähnerschnitzel
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Zwiebelpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
4 EL	<a href="#">Butter</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
200 g	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für die **Fettuccine 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 Hähnerschnitzel 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 Fettuccine Alfredo mit Huhn kann man auch Putenfleisch verwenden.