Fettuccine mit Huhn und Champignons

Fettuccine mit Huhn und cremiger Champignon-Rahmsauce ist ein herzhaftes Nudelgericht für ein köstliches Mittagessen oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Fettuccine
300 g	Hühnerfilet
250 g	Champignons
100 g	Schlagobers
100 ml	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
2 Stiele	frische Petersilie
Nach Belieben	Parmesan gerieben
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Fettuccine mit Huhn und Champignons** die Pilze mit einem Pinsel gründlich putzen und in Scheiben zerschneiden. Die Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Hühnerfilets waschen, trocken tupfen. In mundgerechten Stücke schneiden und salzen. Die frische Petersilie fein zerhacken.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch sanft anbraten. Champignons und Zwiebel zugeben und dünsten, bis sich die Flüssigkeit verringert hat. Knoblauch hinzufügen, kurz mitrösten. Mit Hühnerbrühe und Schlagobers aufgießen und bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In der Zwischenzeit die Fettuccine nach Packungsanleitung bissfest kochen. Die Nudeln in die Pfanne geben, fein gehackte Petersilie zugeben und vermengen. Die Fettuccine mit Huhn und Champignons auf Teller anrichten und nach Geschmack mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp

Die cremigen Fettuccine gelingen natürlich auch mit anderen frischen Pilzen.