

Nudeln mit Hühnchen und Champignons

Das Rezept Nudeln mit Hühnchen und Champignons ist sehr beliebt und einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Nudeln (Farfalle, Penne o.ä.)
100 g	Champignons
2 EL	Butter
400 g	Hühnerbrüste
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Die **Champignons** putzen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Das **Hühnerfilet** mit Wasser abspülen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die [Nudeln](#) in Salzwasser laut Packungsanleitung al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit einen Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Champignons zugeben und so lange dünsten bis kein Wasser mehr austritt.
4. In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Hühnerfleisch rundum scharf anbraten. Jetzt die Pilze und Knoblauch zugeben und zirka 2 Minuten braten.
5. Abschließend das Schlagobers hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln abseihen, auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der Sauce übergießen und

verrühren. Je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Tipp

Die Nudeln mit Hühnchen und Champignons mit Basilikum Blätter dekorieren. Für eine kalorienarme und leichtere Variante anstelle von Schlagobers, Sauerrahm verwenden.