

# Tagliatelle mit Hühnchen und Marillen

Fruchtige Tagliatelle mit Hühnchen und Marillen ist mal was anderes. Kennt kaum einer, aber ist so lecker, dass man das Rezept sicher öfters kocht als einmal.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 300 g    | Tagliatelle                 |
| 1 EL     | <a href="#">Butter</a>      |
| 1 Stk.   | Schalotte                   |
| 300 g    | Hühnerbrustfilets           |
| 100 ml   | Weißwein                    |
| 150 ml   | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 4 Stk.   | <a href="#">Marillen</a>    |
| 4 Zweige | Thymian                     |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>        |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>     |

## Zubereitung

1. Für Tagliatelle mit Hühnchen und Marillen zuerst Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Hühnchen abwaschen, abtrocknen und ebenfalls in schmale Streifen schneiden. Frische Marillen halbieren, entkernen und dann noch mal halbieren. Den Thymian abwaschen, trocken schleudern und fein hacken.
2. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Diesen salzen und zum Kochen bringen. Die Tagliatelle darin bissfest nach Packungsanweisung kochen.
3. In einer beschichteten Pfanne Butter schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Fleisch dazugeben und mit anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen und auf die Hälfte

reduzieren. Schlagobers, Marillen und Thymian zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen. Die fertig gekochten Nudeln abseihen, kurz abschrecken und mit der Sauce vermischen.

## Tipp

Leckere Tagliatelle mit Hühnchen und Marillen schmecken vor allem mit frischen Marillen besonders lecker. Zur Not kann man auch getrocknete nehmen. Dann jedoch ein bisschen kräftiger würzen. Ein frischer Salat der Saison passt auch gut dazu.