

ZUTATEN

400g Hähnchenbrust
2 TL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
400 ml fettreduzierte Kochsahne
150 g Parmesan
4 EL Wasser
400 g Fettuccine
Salz
Pfeffer

5 ZUTATEN CHICKEN ALFREDO

Wichtig: Erst lesen, dann anfangen zu kochen!

1. Hähnchenbrust mit Öl und einer gepressten Knoblauchzehe vermischen und beiseitestellen.
2. Einen großen Topf mit heißem Wasser füllen und mit etwas Salz aufkochen lassen. Fettuccine darin ca. 7 Minuten bissfest kochen und abgießen. Ebenfalls beiseitestellen.
3. Butter in einer großen Pfanne langsam schmelzen lassen und Hähnchenbrust darin langsam gar und braun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in kleine Stücke schneiden.
4. Weitere Knoblauchzehe pressen und in der eben benutzten Pfanne etwas anschwitzen lassen. Mit Kochsahne und Wasser ablöschen, kurz aufkochen lassen und geriebenen Parmesan unterrühren. Anschließend Hähnchen und Nudeln dazu geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan, Pfeffer oder auch Petersilie bestreuen und genießen.

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | KOCHZEIT: 0 STD 15 MIN



NOTIZEN