

# Chicken Alfredo: das cremige Wohlfühlessen

Ich liebe dieses einfache Chicken-Alfredo-Rezept mit Fettuccine – es ist unglaublich cremig und durch den Parmesan lecker käsigt.



☆☆☆☆☆

Noch keine Bewertungen

Vorbereitungszeit  
10 Min.

Zubereitungszeit  
15 Min.

Gesamtzeit  
25 Min.

Servings: 4 Personen    Calories: 1045kcal

## ZUTATEN

- ☐ 500 g Hähnchenbrustfilet
- ☐ 400 g Fettuccine Kochzeit 6 Minuten
- ☐ 200 g Parmesan
- ☐ 200 g Sahne
- ☐ 100 g Butter
- ☐ 100 g Zwiebeln
- ☐ 15 g gehackte Petersilie
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 2 TL Hühnerbrühe (Pulver)
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 1/2 TL Salz
- ☐ 1/4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ☐ 1/4 TL Paprikapulver, edelsüß

## ANLEITUNG

1. Den Backofen zum Warmstellen des Filets rechtzeitig auf **80 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
2. Die 400 g **Fettuccine** kochst du nach Packungsanweisung, gießt sie über einem Sieb ab und fängst dabei etwa 200 ml von dem **Nudelkochwasser** auf (ca. eine große Tasse).
3. Die 100 g **Zwiebeln** und die 2 **Knoblauchzehen** schälst du und schneidest sie in feine Würfel. Die 200 g **Parmesan** reibst du fein. Die 500 g **Hähnchenbrustfilet** halbiert du der Länge nach. Solltest du 4 kleine Hähnchenbrustfilets haben, entfällt das Durchschneiden.



4. In einer Pfanne erhitzt du 1 EL **Olivenöl**. Die 4 **Hähnchenbrustfilets** würzt du mit 1 ½ TL **Salz**, ¼ TL **schwarzer Pfeffer aus der Mühle** und ¼ TL **Paprikapulver** edelsüß und brätst sie bei mittlerer bis hoher Hitze auf jeder Seite für **3 Minuten** an. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.



5. Zu dem **Hähnchenfett** in der Pfanne fügst du 100 g **Butter** hinzu und brätst darin die **Zwiebel-** und **Knoblauchwürfel** für **2 Minuten** an.



6. Die 200 g **Sahne** gießt du dazu und würzt mit 2 TL **Hühnerbrühe** (Pulver). Die Hitze reduzieren und den **Parmesan** in der Sahne schmelzen lassen (Die Soße darf nicht zu heiß sein, sonst klumpt der Parmesan).



7. Die **gekochten Fettuccine** gibst du mit 15 g gehackter **Petersilie** in die Pfanne und verrührst alles miteinander. Eventuell noch mit etwas Nudelwasser nach Belieben sämig rühren und mit **Salz** abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets schneidest du

in Streifen. Zum Servieren die Fettuccine auf Tellern verteilen und Hähnchenstreifen oben drauf verteilen.



8. Ich wünsche dir einen **guten Appetit!**



**Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

**WAS MEINST DU ?** \_\_\_\_\_

Hast du die Pasta Chicken Alfredo schon ausprobiert? Wie findest du mein Rezept? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder deine Tipps und Erfahrungen.

*Deine Emmi*

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)