

# Chicken Alfredo: das cremige Wohlfühlessen

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



Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

15 Min.

Gesamtzeit

25 Min.



Noch keine Bewertungen

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** halbierst 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 Emi*

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

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