



Pasta Chicken Alfredo

Zutaten

- 250 g Tagliatelle
- 50 ml Nudelwasser
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 20 g Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- etwas Pfeffer schwarz
- etwas Salz
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1. Tagliatelle nach Packungsanweisung garen. Beim Abgießen ca. 50 ml Nudelwasser auffangen.
2. In der Zwischenzeit Hähnchenbrustfilets trockentupfen. MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen auf einen Teller geben und die Filets jeweils von beiden Seiten damit panieren.
3. Gewürzte Hähnchenfilets in heißem Öl von beiden Seiten ca. 4 Min. durch braten. Herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Pfanne etwas abkühlen lassen und mit Küchenkrepp vorsichtig auswischen (Achtung heiß!).
4. Pfanne wieder auf den Herd stellen, Butter darin zerlassen. Sahne und Nudelwasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 4 Min. köcheln lassen. Parmesan nach und nach einrühren, bis durch den geschmolzenen Käse eine sämige Sauce entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
5. Hähnchenbrustfilets schräg in dünne Scheiben schneiden. Abgetropfte Tagliatelle unter die Sauce heben und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	67 g
Energie	832 kcal
Fett	39 g
Protein	53 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen