

# Fettuccine al limone, Scaloppine di pollo, Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für die Scaloppine di pollo:**

1 Hähnchenbrust	50 g Butterschmalz	50 g Mehl
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

**Für die Fettuccine al limone:**

200 g Semola	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Zitronen, Saft, Schale	2 Eier	2 EL Butter
300 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	1 TL getrockneter Thymian
2 Zweige frischer Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz

**Für die gerösteten Pistazien:**

50 g geschälte Pistazien	Salz	Pfeffer
--------------------------	------	---------

**Für die Fertigstellung:**

1 Zitrone, Abrieb	20 g Parmesan	2 EL Olivenöl
50 ml Pastawasser, von oben		

**Für die Scaloppine di pollo:**

Die Hähnchenbrust längs durchschneiden und nochmals halbieren, sodass vier kleine Schnitzel entstehen. Diese mit einem Fleischklopfher flachklopfen und von beiden Seiten in Mehl wälzen und salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Thymian und die Schnitzel scharf von beiden Seiten anbraten.

**Für die Fettuccine al limone:**

Semola mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, die Hände anfeuchten und erneut kneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz annimmt. Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Teig stufenweise mit einer Pasta-Maschine dünn ausrollen. Nun die Teigbahnen durch einen Fettuccine-Nudelaufsatz drehen. Pasta in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und für ca. 2 Minuten bissfest garen. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zwei Streifen Zitronenschale mit einem Sparschäler abschneiden. Alles in der Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein, Gemüsefond und dem Saft der Zitrone ablöschen. Thymian und Chiliflocken dazu geben und alles stark einkochen lassen.

**Für die gerösteten Pistazien:**

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Fertigstellung:**

Pasta aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit der Zitronensauce geben und schwenken. Parmesan reiben und mit dem Olivenöl unterrühren. Wenn die Sauce zu dick ist, Pastawasser nach Bedarf dazugeben. Mit dem Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Charlotte Dörfler am 15. April 2024