

Hähnchen-Streifen, cremige Nudeln in sahniger Soße

Für 4 Portionen:

400 g Nudeln	2 Hähnchenbrustfilets, Streifen	200 ml Sahne
100 ml Hühnerbrühe	1 Zwiebel, gehackt	2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Olivenöl	1 TL ital. Kräuter, getrock.	50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer	frische Petersilie	

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, bis sie al dente sind.

Die Nudeln abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Die Hähnchenstreifen bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten.

Die Hähnchenstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Topf die gehackte Zwiebel und den Knoblauch glasig anbraten.

Die Sahne und die Hühnerbrühe hinzufügen und alles aufkochen.

Den geriebenen Parmesan unterühren, bis er schmilzt.

Die Soße mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Die angebratenen Hähnchenstreifen zurück in die Pfanne geben und mit der Soße vermengen.

Die gekochten Nudeln unterheben und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

NN am 13. Juni 2025