

# Tagliatelle mit Hähnchensauce und Champignons



## Zutaten für vier Personen:

300 g Tagliatelle  
300 g Hähnchenbrustfilet  
1/2 Zwiebel  
250 g Champignons  
75 ml trockener Weißwein  
100 ml süße oder saure Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL feingehackte Petersilie (optional)  
1 EL Olivenöl

1. Die Hähnchenbrust in zwei dünne Scheiben schneiden, die Scheiben längs halbieren und dann quer zur Faser in dünne Streifen schneiden.

2. Die Hähnchenbruststreifen mit Mehl bestäuben, salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl knusprig braten. Dann in Alufolie warm stellen.

3. Die Zwiebel fein würfeln und in der gleichen Pfanne glasig braten. Dann die geputzten und geviertelten Pilze zugeben und mitbraten.

4. Mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen und

die Sauce einköcheln lassen, bis sie sämig ist. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

5. Zuerst die Hähnchenbruststreifen und dann die fertigen Tagliatelle (oder die anderen Nudeln) in die Pfanne geben und nochmals kurz erhitzen.

6. Auf vorgewärmte Teller geben und optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

## Variation:

Statt der Hühnerbrust mit Putenbrust zubereiten. Oder mit Noilly Prat, Portwein, Madeira oder Marsala ablöschen.

## Hinweise:

Statt der Tagliatelle kann man natürlich auch andere Nudelsorten nehmen.

Spiralnudeln nehmen zum Beispiel gut Sauce auf.

Statt der halben Zwiebel kann man zwei Schalotten nehmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023