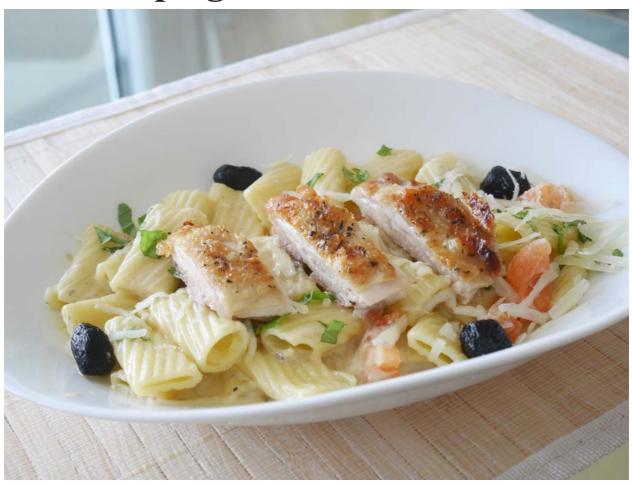
## Rigatoni Alfredo mit knusprigen Hähnchenteilen



## Zutaten für drei Personen:

200 g Rigatoni Salz für das Nudelwasser 150 ml trockener Weißwein 200 ml Sahne 75 g Gorgonzola 1/2 TL Gemüsebrühpulver Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer 1 Fleischtomate frisch gehackte Petersilie Parmesan/Pecorino am Stück 12 schwarze Oliven (optional) 3 Hähnchenoberschenkel Olivenöl Mehl zum Bestäuben italienische Kräuter Besondere Hilfsmittel: Grillpfanne Alufolie

- 1. Ausgelöste Hähnchenoberschenkel (mit Haut!) zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Dünn mit Olivenöl einstreichen. Salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, mit italienischen Kräutern würzen.
- Rigatoni nach Packungsanweisung in reichlich
   Salzwasser kochen.
   Garprobe machen.
   Abgießen und warm halten.
   Weißwein auf etwa die
   Hälfte reduzieren, Sahne dazugeben und weiter einköcheln. Gorgonzola in
   Stückchen schneiden und einrühren. Alles mit

Gemüsebrühpulver,

Salz abschmecken.

Cayennepfeffer, Pfeffer und

- 4. Grillpfanne gut vorheizen und Hähnchenoberschenkel zuerst auf der Hautseite 3-4 Minuten grillen. Umdrehen und auf der anderen Seite weitere 3-4 Minuten grillen. In den letzten 2 Minuten mit Alufolie abdecken.
  5. Hähnchenteile in
- 5. Hähnchenteile in Alufolie mindestens 5 min ruhen lassen. Erst zum Servieren quer zur Faser in Scheiben schneiden.
- **6.** Tomaten überbrühen, Haut abziehen, entkernen und würfeln.
- 7. Rigatoni mit der Sauce vermengen, Tomatenwürfel unterheben, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Parmesanflocken sowie

- mit fein gehackter Petersilie (alternativ Basilikum) bestreuen. Optional noch mit schwarzen Oliven dekorieren.
- 8. Hähnchenfleisch in gefällige Stückchen schneiden und auflegen.

## Hinweise:

Die Anregung zu diesem Rezept stammt aus Boston, USA. Amerikaner interpretieren so die italienische Nudelküche.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch-amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023