

Fettuccine Alfredo

[amerikanische Variante]



Zutaten für 2-3 Personen:

200 g Fettuccine
Salz für das Nudelwasser
3-4 EL Butter
3 Knoblauchzehen
1 TL gefriergetrocknete Petersilie
1/2 Becher Crème fraîche
100 ml Sahne
30 ml Gemüsebrühe (1/2 TL
Brühpulver)
90 g frisch geriebener Gruyere
Salz, Pfeffer n.B.

Zubereitung

1. Fettuccine in deutlich weniger Wasser als üblich garen, Nudelwasser aufheben.
2. Parallel dazu Butter in einer größeren beschichteten Pfanne bei geringer Hitze schmelzen, in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch glasig garen (nicht bräunen!). Petersilie einstreuen.
3. Sahne, Crème fraîche und Gemüsebrühe einrühren. Fein geriebenen Gruyere einstreuen und alles gut verrühren.
4. Gekochte Fettuccine unterheben, alles gut vermengen. Nach Bedarf

noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Nudelwasser verdünnen. Heiß servieren.

Hinweise:

In der italienischen originalen Variante werden nur Butter, Fettuccine, Parmesan und Nudelwasser verwendet.

Bei uns werden diese Fettuccine noch manchmal mit in Streifen geschnittenen gegrillten Hähnchen-überschenkeln ergänzt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, amerikanisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 27.08.2026