

Penne mit Hähnchenfleisch [Chicken Alfredo] (Pressure Cook)



Zutaten für 3 Personen:

3 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel
1 EL Olivenöl
1 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Salz
1/3 TL Pfeffer aus der Mühle
180 g Penne
1 EL Butter
500 ml leichte Geflügelbrühe
100 g Cream Cheese
75 g frisch geriebener Parmesan
frisch gehackte Petersilie

1. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel trocknen und
in je 6-8 Stückchen
schneiden.

2. Auf *Sauté Hi* schalten,
Olivenöl auf dem Boden
des Topfes verteilen und
die Stückchen
portionsweise auf jeder
Seite etwa 2-3 min braten.
In Alufolie ruhen lassen.

3. Hühnerbrühe angießen,
Fleisch zurückgeben,
Knoblauchpulver, Salz und
Pfeffer einstreuen, Butter
zufügen und alles gut
verrühren. Die Penne
zugeben und alles nochmal
gut vermengen. Die Penne
sollten von Flüssigkeit
bedeckt sein. Mit *Cancel*
ausschalten.

4. Deckel und Ventil
vorschriftsmäßig schlie-
ßen. Auf *Pressure Cook Hi*
schalten und die Zeit auf 4
min einstellen. Nach
Zeitablauf den Druck
vorsichtig manuell
ablassen.

5. Deckel vorsichtig öffnen.
Auf *Sauté Hi* schalten,
Cream Cheese und
geriebenen Parmesan
einrühren. Garprobe bei
den Nudeln machen und
bei Bedarf noch etwas
köcheln lassen. Mit *Cancel*
ausschalten.

6. Auf vorgewärmten
Tellern anrichten und mit
frisch gehackter Petersilie
garnieren.

Hinweise:

Kann man auch mit gewürf-
eltem Hähnchenbrustfilet
zubereiten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40
min, Gesamtzeit ca. 60 min,
Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn,
amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.11.2024