

Tagliatelle mit Pilzen und Huhn in Sahnesoße

300 g Tagliatelle	2 Hähnchenbrustfilets	300 g Champignons, Scheiben
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	240 ml Sahne
100 ml Weißwein	2 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	frische Kräuter	1 TL Zitronensaft
30 g gerieb. Parmesan		

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Erhitze 1 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze und brate die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten goldbraun an, 5-6 Minuten pro Seite. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

In der gleichen Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl und die Butter erhitzen.

Die Pilze mit der Zwiebel und dem Knoblauch hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis die Pilze weich und leicht gebräunt sind, 5-7 Minuten.

Wenn du Weißwein verwendest, gieße ihn jetzt in die Pfanne und lasse ihn 2 Minuten einkochen, um den Alkohol zu verdampfen und die Aromen zu konzentrieren.

Gieße die Sahne in die Pfanne und rühre gut um. Lasse die Soße bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie leicht eindickt, etwa 5 Minuten.

Füge die in Streifen geschnittenen Hähnchenbrustfilets in die Pfanne und lasse sie in der Soße erwärmen, 2-3 Minuten.

Während die Soße köchelt, koche die Tagliatelle gemäß der Packungsanweisung in ausreichend gesalzenem Wasser, bis sie al dente sind. Abgießen, dabei etwas Kochwasser aufbewahren.

Die abgetropften Tagliatelle in die Pfanne mit der Pilz-Hühner-Sahnesoße geben und gut vermengen. Falls die Soße zu dick ist, etwas Kochwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen, um die Aromen zu heben.

Die Tagliatelle auf Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan und frischen Kräutern garnieren.

NN am 07. Juli 2026