



## **Fettuccine Alfredo à la Kotaska**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

#### Bruschetta

1 Ciabatta  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2 Zehen Knoblauch  
3 Fleischtomaten  
1 Schalotte  
Basilikum  
2 EL Olivenöl

#### Nudelgericht

200 g Hähnchenbrust  
Salz, Pfeffer  
75 g Butter  
300 g frischer Nudelteig, fertig ausgerollt  
100 g Parmesan, gerieben

### **Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Garzeiten)**

Für die Bruschetta das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig anrösten, dabei salzen und pfeffern. Mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe über die Scheiben reiben, um eine dezente Knoblauchnote hineinzubringen. Die Tomaten, den Knoblauch sowie die Schalotte in feine Würfel schneiden. Mit ganzen Basilikum-Blättern, Pfeffer und Olivenöl kombinieren. Etwa 15 Minuten ziehen lassen, anschließend diese Masse auf den gerösteten Brotscheiben platzieren.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in dickere Medaillons schneiden und pfeffern und salzen. In etwas Butter einseitig bei starker Hitze bräunen. Die andere Seite nur kurz anbraten. Den Nudelteig aufgerollt in Streifen schneiden – es entstehen Fettuccine. In ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Währenddessen die übrige Butter in der Pfanne schmelzen lassen und einen Teil des Parmesans zugeben. Für die Konsistenz mit etwas Nudelwasser ablöschen. Das Fleisch hineingeben und vollständig durchgaren lassen. Die noch tropfnassen Nudeln sowie den übrigen Parmesan und Pfeffer hinzugeben und so lange bei mittlerer Hitze verrühren, bis die Nudeln einen Teil der Flüssigkeit aufgenommen haben und eine cremige Sauce entstanden ist. Sofort servieren.

### **Nährwerte pro Portion**

775 kcal – 36 g Fett – 36 g Eiweiß – 81 g Kohlenhydrate