**Selbergemachte Fettuccine Alfredo con Pollo**

Fettuccine (siehe unten)  
Salz  
1250 Gramm Bio-Hähnchenbrustfilets  
5 Knoblauchzehen  
15 EL Sonnenblumenöl  
500 Gramm Schlagsahne  
750 Milliliter Hühnerbrühe  
10 Stiele Estragon  
100 Gramm Pinienkerne  
250 Gramm Parmesan  
frisch gemahlener Pfeffer

**Fettuccine**   
625 g Weizenmehl (gesiebt)  
125 g Hartweizengrieß (z.B. Semola di grano duro von De Cecco)  
5 Eier (Kl. M)  
5 Bio-Eigelb (Kl. M)  
5 El Olivenöl  
Salz

Ein Bild, das Essen, Kochkunst, Italienische Küche, Nudel enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.

1. Fettuccine in Salzwasser bissfest kochen. Dann abgießen und abtropfen lassen.
2. Hähnchen abspülen, trocknen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch rundum 2 Minuten scharf anbraten. Knoblauch zufügen, kurz braten. Sahne und Brühe dazugießen, bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.
3. Estragon abspülen, trocknen, Blätter abzupfen, bis auf ein paar Blätter für die Deko fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan fein reiben.
4. Nudeln mit in die Pfanne geben, gehackten Estragon und Parmesan vorsichtig unterrühren, bis die Soße cremig wird, salzen und pfeffern. Anrichten, Pinienkerne, Pfeffer und restlichen Estragon darüberstreuen.

Ein Bild, das Messer, Winter, draußen, Gelände enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.

**Fettuccine Zubereitung**

1. Mehl, Grieß, Eier, Eigelb, Olivenöl, Salz und 2-3 El Wasser mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Minuten durchkneten, zur Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Teig aus der Folie nehmen und in 2-4 Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz ca. 2-3 mm dick ausrollen. Teigplatte großzügig mit Grieß

1. Teig aus der Folie nehmen und in 2-4 Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeits- fläche mit einem Rollholz ca. 2-3 mm dick ausrollen. Teigplatte großzügig mit Grieß bestreuen, Ober- und Unterseite der Länge nach übereinanderklappen. Mit einem schweren Messer die Nudelplatte quer in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden. Nudeln mit Grieß bestreuen und locker auf ein Blech legen. Mit den anderen Teigplatten ebenso verfahren.
2. Beim Zusammenklappen des Teigs nicht mit Grieß sparen, weil er sonst nach dem Schneiden zusammenklebt. Sie können die Nudeln auch über Nacht trocknen lassen und am nächsten Tag verarbeiten.