

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und knusprigen Hähnchenteilen



Zutaten für drei Personen:

150-180 g Tagliatelle

2 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel, mit Haut

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

Mehl zu Bestäuben

Nudelsauce:

1-2 Frühlingszwiebeln

1 EL Olivenöl

250 g geputzte Pfifferlinge (ca.
400 g brutto)

9 kleine Datteltomaten

30 ml Marsala

200 ml Sahne

2-3 TL Gemüsebrühpulver

1. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel zwischen
Folie aus Gefrierbeuteln
plattieren. Dünn mit
Olivenöl einstreichen,
salzen, pfeffern, mit Mehl
bestäuben und mit
italienischen Kräutern
würzen.

2. Grillpfanne gut heiß
werden lassen und die
Hähnchenoberschenkel
zuerst auf der Hautseite 3-
4 Minuten braten, dann
umdrehen und weitere 3-4
Minuten braten. In den
letzten zwei Minuten die
Grillpfanne mit Alufolie
abdecken. Das Fleisch
dann in Alufolie ruhen
lassen. Kurz vor dem
Servieren in Scheiben
schneiden.

3. Inzwischen die Taglia-
telle in reichlich Salzwasser
nach Packungsan-
weisung garen. Garprobe
machen, abgießen.

Zubereitung Nudel- sauce:

1. Frühlingszwiebeln
putzen und in Ringe
schneiden. In einer
beschichteten Pfanne
zusammen mit den
Datteltomaten an-
schwitzen. Geputzte und
in Stückchen geschnittene
Pfifferlinge zugeben und
braten.

2. Mit Marsala ablöschen,
die mit Gemüsebrüh-
pulver gewürzte Sahne
zugießen und auf die

gewünschte Konsistenz
einköcheln.

Hinweise:

Pfifferlinge putzen macht
viel Arbeit. Ein ganz
hervorragendes Gericht
lohnt die Mühe.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60
min, Hauptspeisen, Nudeln,
Fleisch, Geflügel, Huhn,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.11.2017