

Rigatoni Alfredo mit knusprigen Hähnchenteilen



Zutaten für drei Personen:

200 g Rigatoni
Salz für das Nudelwasser
150 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
75 g Gorgonzola
1/2 TL Gemüsebrühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1 Fleischtomate
frisch gehackte Petersilie
Parmesan/Pecorino am Stück
12 schwarze Oliven (optional)
3 Hähnchen Oberschenkel
Olivenöl
Mehl zum Bestäuben
italienische Kräuter
Besondere Hilfsmittel:
Grillpfanne
Alufolie

1. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel (mit Haut!)
zwischen Folie aus
Gefrierbeuteln plattieren.
Dünn mit Olivenöl einstreichen.
Salzen, pfeffern, mit
Mehl bestäuben, mit
italienischen Kräutern
würzen.
2. Rigatoni nach Packungs-
anweisung in reichlich
Salzwasser kochen.
Garprobe machen.
Abgießen und warm halten.
3. Weißwein auf etwa die
Hälfte reduzieren, Sahne
dazugeben und weiter
einköcheln. Gorgonzola in
Stückchen schneiden und
einrühren. Alles mit
Gemüsebrühpulver,
Cayennepfeffer, Pfeffer und
Salz abschmecken.

4. Grillpfanne gut vor-
heizen und Hähnchen-
oberschenkel zuerst auf
der Hautseite 3-4 Minuten
grillen. Umdrehen und auf
der anderen Seite weitere
3-4 Minuten grillen. In den
letzten 2 Minuten mit
Alufolie abdecken.
5. Hähnchenteile in
Alufolie mindestens 5 min
ruhen lassen. Erst zum
Servieren quer zur Faser
in Scheiben schneiden.
6. Tomaten überbrühen,
Haut abziehen, entkernen
und würfeln.
7. Rigatoni mit der Sauce
vermengen, Tomaten-
würfel unterheben, auf
vorgewärmten Tellern
anrichten und mit
Parmesanflocken sowie

mit fein gehackter Petersilie
(alternativ Basilikum)
bestreuen. Optional noch
mit schwarzen Oliven
dekoriert.

8. Hähnchenfleisch in
gefällige Stückchen
schneiden und auflegen.

Hinweise:

Die Anregung zu diesem
Rezept stammt aus Boston,
USA. Amerikaner interpre-
tieren so die italienische
Nudelküche.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Hauptspeisen, Nudeln,
Huhn, italienisch-
amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 02.02.2018