

# Penne mit Hähnchenfleisch

## [Chicken Alfredo] (Pressure Cook)



### Zutaten für 3 Personen:

3 ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel

1 EL Olivenöl

1 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Salz

1/3 TL Pfeffer aus der Mühle

180 g Penne

1 EL Butter

500 ml leichte Geflügelbrühe

100 g Cream Cheese

75 g frisch geriebener Parmesan

frisch gehackte Petersilie

1. Ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel trocknen und  
in je 6-8 Stückchen  
schneiden.

2. Auf *Sauté Hi* schalten,  
Olivenöl auf dem Boden  
des Topfes verteilen und  
die Stückchen  
portionsweise auf jeder  
Seite etwa 2-3 min braten.  
In Alufolie ruhen lassen.

3. Hühnerbrühe angießen,  
Fleisch zurückgeben,  
Knoblauchpulver, Salz und  
Pfeffer einstreuen, Butter  
zufügen und alles gut  
verrühren. Die Penne  
zugeben und alles nochmal  
gut vermengen. Die Penne  
sollten von Flüssigkeit  
bedeckt sein. Mit *Cancel*  
ausschalten.

4. Deckel und Ventil  
vorschriftsmäßig schlie-  
ßen. Auf *Pressure Cook Hi*  
schalten und die Zeit auf 4  
min einstellen. Nach  
Zeitablauf den Druck  
vorsichtig manuell  
ablassen.

5. Deckel vorsichtig öffnen.  
Auf *Sauté Hi* schalten,  
Cream Cheese und  
geriebenen Parmesan  
einrühren. Garprobe bei  
den Nudeln machen und  
bei Bedarf noch etwas  
köcheln lassen. Mit *Cancel*  
ausschalten.

6. Auf vorgewärmten  
Tellern anrichten und mit  
frisch gehackter Petersilie  
garnieren.

### Hinweise:

Kann man auch mit gewürf-  
eltem Hähnchenbrustfilet  
zubereiten.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40  
min, Gesamtzeit ca. 60 min,  
Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn,  
amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 25.01.2023