

# 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,  
Fleisch, Geflügel, Huhn,  
italienisch-amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023