

# Chicken Alfredo

von Luca Rossit

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Pouletgeschnetzeltes

2.4 kg Nudeln

15 Stück Knoblauchzehen

1.5 Liter Rahm

1.05 kg Parmesan

3.0 g ital. Kräutermischung

3.0 g Muskatnuss

3.0 ml Olivenöl

1. Knoblauch fein schneiden
2. Poulet, 5 EL Olivenöl, Italienische Kräuter, Salz und Pouletgewürz in eine Schüssel geben und gut vermischen
3. Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch kurz anbraten
5. Rahm und Parmesan dazugeben, verrühren und ca. 10 min leicht köcheln lassen
6. Öl in Pfanne erhitzen und Poulet scharf anbraten, nach ca. 2-3 Minuten wenden
7. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
8. Nudeln und Poulet der Sauce hinzugeben