

Penne alla Wodka

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Für 4 Portionen

400 g Penne
1 Bund Basilikum
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Teelöffel Chiliflocken
1 Esslöffel Tomatenmark
30 ml Wodka
400 ml Dosentomaten
100 g Sauerrahm
30 g Sahne
Salz, Pfeffer

Ein Gläschen ins Essen, ein Gläschen für den Koch... so lautet doch die Devise beim Kochen mit Alkohol, oder?! Zugegeben, bei **Penne alla Wodka** würde mit diesem Fahrplan wohl keiner am Ende mehr aufrecht am Herd stehen. Aber keine Sorge: Die geringe Menge der hochprozentigen Spirituose verkocht in deiner Pfanne, sodass niemand einen Schwips befürchten muss. Dafür sorgt der Wodka dafür, dass sich die **cremige Sahne** mit den restlichen Zutaten verbindet und kitzelt noch mehr Aroma aus den fruchtigen **Tomaten** heraus.

- 1 -

Penne nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Dabei das Nudelwasser auffangen und beiseitestellen.

- 2 -

Parmesan reiben, Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Basilikum hacken, Knoblauch schälen. Knoblauchzehen fein hacken.

- 3 -

Olivener Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Chiliflocken und Tomatenmark dazugeben und ca. 2 Minuten mit anrösten.

- 4 -

Pfanneninhalt mit Wodka und Dosentomaten ablöschen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 5 -

Sobald die Sauce eingekocht ist, Sahne, Sauerrahm und Basilikum dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach gewünschter Sämigkeit Pastawasser hinzufügen. Penne unterrühren und je nach Belieben mit weiterem Basilikum und Parmesan servieren.