Wodka-Penne

Die Wodka-Penne ist schnell auf dem Tisch und bringt Abwechslung in die Küche. Ein Rezept, das sich nur erwachsene Pasta-Liebhaber gönnen sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 g	Nudeln (z. B. Rigatoni)
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark (gut gehäuft)
0.5 TL	Zucker
Nach Belieben	Wodka (1-2 Stamperl 37,5 % Vol.)
200 ml	Schlagobers
2 EL	Parmesan
1 TL	Basilikum (getrockneter)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
0.5 Tassen	Nudelwasser

Zubereitung

1. Für die **Wodka-Penne** zuerst wie gewohnt einen Topf mit gesalzenem Wasser für die Pasta aufsetzen und zum Kochen bringen.

2. Derweil die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und den Knoblauch schälen und pressen.

3. Dann die Nudeln in das kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung garen.

4. Parallel etwas Olivenöl in eine große Pfanne geben und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig andünsten.

5. Nun das Tomatenmark mit dem Zucker hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.

6. Jetzt alles mit dem Schlagobers ablöschen und so lange rühren, bis sich das Tomatenmark gleichmäßig aufgelöst hat.

7. Dann nach Belieben 1-2 Stamperl Wodka hinzufügen.

8. Als nächstes die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem getrockneten Basilikum abschmecken.

9. Danach den Parmesan (fein gerieben) unterrühren.

10. Wenn die Nudeln gar sind, diese über einem Sieb abgießen und dabei ca. eine halbe Tasse Nudelwasser auffangen. Nun nach und nach etwas Nudelwasser zur Sauce geben, bis diese schön sämig ist.

11. Letztendlich die Sauce noch mal abschmecken, die Nudeln hinzufügen, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Die Menge ergibt zwei gute Portionen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Bratpfanne 32 cm
Titanium Antihaftversiegelung

Tipp

Die Wodka-Penne vor dem Servieren mit frisch gerieben Parmesan und frischem Basilikum anrichten.