

PENNE ALLA WODKA

ZUTATEN

(für 2 Personen)

- 240 g Penne
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1/2 Zwiebel, gewürfelt (60 g)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 TL Chiliflocken (hier im Mörser noch etwas zerkleinert)
- 300 g passierte Tomaten
- 30 ml Wodka (ca. 3 EL, hier: 40 %)
- 1/2 TL Zucker
- 1/3 TL Salz
- 40 ml Schlagobers (ca. 4 EL)

Zum Servieren:
geriebener Parmesan, Basilikum



ZUBEREITUNG

1. Olivenöl und Butter gemeinsam in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze darin anrösten bis sie golden sind. Chiliflocken und Knoblauch zugeben und 30 Sekunden mitrösten.
2. Die Zwiebelmasse gemeinsam mit ein paar EL der passierten Tomaten pürieren (kleiner Blitzhacker oder Stabmixer).
3. Penne 8-11 Minuten in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Nudeln abseihen und ein wenig Kochwasser auffangen (ev. später zum Verdünnen der Sauce verwenden).
4. Die pürierte Masse zurück in die Pfanne geben und die restlichen passierten Tomaten sowie Wodka, Zucker und Salz zugeben. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Schlagobers einrühren, kurz erhitzen und die Sauce abschmecken. Bei Bedarf zum Verdünnen ein paar EL Kochwasser einrühren, sollte die Sauce zu dick eingekocht sein. Die Penne gut mit der Sauce mischen.
6. Die Penne alla Wodka mit Parmesan und frischem Basilikum servieren.
Guten Appetit! (Ursula Schersch)