



Vodka-Pasta

Description



default watermark

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Pasta (z. B. Rigatoni, Penne)
- 800 ml stückige Tomaten
- 400 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 100 g Butter
- 6 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 8 cl Vodka
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Schritt 1

Zunächst Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann in einer großen, tiefen **Pfanne** das Olivenöl erhitzen und Schalotten- und Knoblauchstückchen glasig anschwitzen. Jetzt kommen die Chiliflocken hinzu, diese kurz mitbraten. Das Ganze mit Wodka ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

Nun kannst du schon einmal das Nudelwasser aufsetzen. Während das Wasser heiß wird, die Tomatenstücke in die Pfanne mit dem Vodka-Mix geben und die Sauce noch einmal 10 Minuten köcheln lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker

Schritt 3

Sobald das Nudelwasser kocht, die Pasta hineingeben und nach Packungsanweisung zubereiten. Parallel gibst du Sahne und Butter in die Tomatensauce und rührst alles gut um.

Schritt 4

Wenn die Nudeln gar sind, kannst du das Nudelwasser wegkippen. Achtung! Dabei eine Tasse Flüssigkeit auffangen. Das Wasser wandert gemeinsam mit den Rigatoni in die Pfanne mit der Tomatensauce und wird untergemischt. Lass die Nudeln jetzt noch einmal 2 bis 3 Minuten in der Sauce ziehen.

Schritt 5

In der Zwischenzeit kannst du den Parmesan fein reiben. Dann die fertige Vodka-Pasta auf vier Tellern anrichten und mit dem Käse bestreuen.

Category

1. GeflÄ¼gel

Date Created

April 26, 2023

Author

jeanny

default watermark