

## Penne alla Vodka

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





#### Zutaten

Vodka

Tomaten, gehackt

Parmesan, gerieben

Schlagsahne

Penne Rigate

für 4 Portionen 1 St. Knoblauchzehen Zwiebeln, gelb 1 St. 10 g Basilikum, frisch Olivenöl 3 EL Tomatenmark 2 EL Salz Pfeffer, schwarz gemahlen 1<sub>TL</sub> Zucker Chili, gemahlen

50 ml

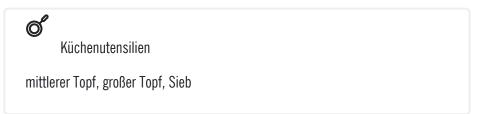
800 g

200 ml

500 g

4 EL

### Zubereitung



- 1. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Basilikum waschen und Blättchen von den Stielen zupfen.
- 2. In einem Topf 3 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin ca. 2 Min. anbraten, Tomatenmark zugeben und erneut ca. 2 Min. rösten. Salz, Pfeffer, Zucker, Chili und Basilikumstiele zugeben und mit Vodka ablöschen. Mit gehackten Tomaten und Sahne auffüllen und Sauce auf kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln.
- 3. Derweil in einem Topf 5 I Salzwasser aufkochen. Penne im siedenden Salzwasser ca.
- 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen.
- 4. Vodka-Tomatensauce abschmecken und Basilikumstiele entfernen. Vodka-Tomatensauce mit Penne auf Teller verteilen und Penne alla Vodka mit Basilikum und Parmesan garniert servieren.

#### **Guten Appetit!**

Info: Die Vodka-Tomatensauce ist ein Klassiker der italienisch-amerikanischen Küche. Der Vodka bzw. Alkohol verbindet den Geschmack der Zutaten, sodass eine leckere, cremige Tomatensauce entsteht.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	679 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	14 g