



# Penne alla Vodka

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Olivenöl	3 EL
Tomatenmark	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL
Chili, gemahlen	
Vodka	50 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Schlagsahne	200 ml
Penne Rigate	500 g
Parmesan, gerieben	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Sieb

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 l 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