Penne alla vodka von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Dieses Rezept für Penne steht innert 25 Minuten auf dem Tisch. Du brauchst nur Pasta, Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Vodka, Pelati und Rahm – finito!

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022_DIVE_18/penne-alla-vodka/

1.2 kg Penne	
50 g Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten
3.0 dl Vodka	ablöschen, ca. auf die Hälfte einkochen
1.2 kg gehackte Tomaten	Pelati darunterrühren, 10 Minuten köcheln
3.75 dl Rahm	Rahm dazugeben, würzen.
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 Bund Peterli	
150 g Reibkäse	Teigwaren dazugeben, kurz mitkochen. Mit Peterli und Käse servieren.

Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Abgiessen, nach Belieben mit etwas Butter mischen, beiseitestellen.

Sauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, mit Vodka ablöschen, ca. auf die Hälfte einkochen. Pelati darunterrühren, 10 Minuten köcheln. Rahm dazugeben, würzen.

Teigwaren dazugeben, kurz mitkochen. Mit Peterli und Käse servieren.