



Penne alla Vodka von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

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

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

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

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

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.0 kg Penne	
300 g Zwiebel	gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
3.0 dl Vodka	
1.0 kg gehackte Tomaten	Pelati
3.75 dl Rahm	
1.0 Bund Peterli	gehackt
150 g Reibkäse	rezent z.B. Sbrinz AOP