

## Rezept

# Penne mit Wodka-Tomatensauce

Ein Rezept von Penne mit Wodka-Tomatensauce, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>300 g</b> passierte Tomaten
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1</b> Lorbeerblatt
Chiliflocken	Salz
Pfeffer	<b>80 ml</b> Wodka
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter	<b>250 g</b> Penne (ersatzweise andere kurze Nudeln)
<b>200 ml</b> Pflanzensahne (z. B. Hafer cuisine)	Zucker zum Abschmecken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 850 kcal, 26 g F, 18 g EW, 109 g KH

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig schwitzen. Passierte Tomaten, Tomatenmark, Lorbeer und 1 Prise Chiliflocken zugeben, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Wodka hineingießen und die Sauce offen bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen.
2. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken tupfen. Reichlich Salzwasser für die Pasta zum Kochen bringen. Die Penne darin ca. 2 Min. kürzer kochen, als auf der Packung angegeben. In ein Sieb abgießen. Die Nudeln kurz abtropfen lassen und mit der Pflanzensahne zur Sauce geben. Alles gut miteinander vermischen und unter Rühren ca. 2 Min. weiterköcheln, bis die Nudeln gar sind.
3. Die Pasta mit Salz, Pfeffer, eventuell noch Chiliflocken und Zucker abschmecken, auf Teller verteilen und mit zerzupftem Basilikum garnieren.