

Rezept

Vodka Pasta

Ein Rezept von Vodka Pasta, am 23.04.2024

Zutaten

225 g Pasta (Rigatoni)	Salz
1 kleine rote Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
3 EL Olivenöl	110 g Tomatenmark
50 ml Vodka	230 g Sahne
35 g Parmesan	Frischer Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Koche die Rigatoni wie gewohnt in Salzwasser bis sie al dente sind. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein. Zerdrücke die Knoblauchzehe mit einem Löffel.

2. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne. Gebe die gewürfelten Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch hinzu und brate alles bei mittlerer Hitze an, bis die Zwiebeln weich sind.

3. Gebe das Tomatenmark in die Pfanne und verrühre es mit den Zwiebeln und dem Knoblauch. Lasse die Mischung für wenige Minuten einkochen.

4. Lösche das Tomatenmark mit dem Vodka ab und rühre alles gut durch. Die Sahne untermischen und alles einkochen lassen, bis eine cremige Soße entsteht.

5. Anschließend den geriebenen Parmesan in die Pfanne geben, damit die Soße fest und sämig wird.

6. Zum Schluss die gekochte Pasta in die Pfanne geben und die Rigatoni mit der Soße vermengen.

7. Serviere die Vodka Pasta mit frischem Basilikum und Parmesan.