HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

# Pasta alla Vodka

Pasta alla Vodka – köstliche Penne in einer cremigen Tomatensauce mit einem guten Schuss Vodka. Dazu cremiger Burrata und Chili – sooo köstlich! Das Rezept hat uns Kochcast-Hörerin Stefanie aus Melbourne vorgestellt. Stefanies Enkelin Bella kocht Penne alla Vodka regelmäßig und die ganze Familie liebt es!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 3 Portionen

## Zutaten

300 g passierte Tomaten

1 Zwiebel (fein gewürfelt)

2 Knoblauchzehen (zerdrückt)

1/2 TL Chiliflocken

150 ml Vodka

80 g Butter

80 ml Sahne

50 ml Olivenöl

15 g Parmesan

Salz & Pfeffer

Burrata (eine Kugel)

375 g Pasta (Penne oder Spiralen)

**optional:**

Chiliflocken

dunkler Balsamico

## Zubereitung

1. Pasta nach Anleitung kochen
2. Zwiebel anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Knoblauch und Chili zufügen und eine weitere Minute rösten
4. Passierte Tomaten dazugeben und etwa 2 Minuten aufkochen
5. Vodka zugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen
6. Sahne, Butter und Parmesan dazugeben und alles verrühren
7. Alles etwas abkühlen lassen und dann kurz in einen Blender geben (ACHTUNG: Sauce sollte wirklich nicht zu heiß sein) oder mit einem Pürierstab pürieren
8. Pasta kurz abtropfen lassen – aber nicht abspülen. Die Stärke in der Pasta gibt dem Gericht eine sämige Textur.
9. Pasta mit Sauce vermischen und auf Teller anrichten

10. Burrata zerrupfen und auf den Tellern verteilen

11. Je nach Geschmack mit ein paar Chiliflocken und ein wenig dunklem Balsamico garnieren

---