

Penne in cremiger Wodka-Tomaten-Sahnesauce



Penne in Wodka-Tomaten-Sahne-Sauce ist ein Rezept für Menschen, die ausgefallene Gerichte lieben. An manchen Tagen muss es einfach Pasta sein und dann am besten zusammen mit dieser cremigen Tomaten-Sahne-Sauce. Dazu ein bisschen frischer Basilikum, etwas grob geriebener Parmesan und die Welt ist innerhalb von Minuten wieder in Ordnung.

Zutaten für 4 Personen

500 g	Penne (z.B. Rigatoni)
0.5 TL	Kräutersalz
100 g	Parmesan (gerieben)
50 ml	Wodka
2 Dosen	gestückelte Tomaten
2	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
1 - 2 TL	Zucker (Alternative: Agavendicksaft)
200 ml	Sahne
2 TL	vers. Kräuter, je nach Geschmack, z.B. Thymian, Rosmarin und Oregano
2 EL	frisch geriebenen Parmesan
Salz und Pfeffer	
etwas Pflanzenöl zum Anbraten	

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Temperatur anbraten.
2. Das ganze mit dem Wodka ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Nun gebt Ihr die Dosentomaten dazu. Tipp: Nehmt hier hochwertige Dosentomaten – man schmeckt den Unterschied auf jeden Fall.
3. In der Zwischenzeit die Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen.
4. Nun gebt Ihr zu der Wodka-Tomatensauce die Sahne, sowie 1-2 TL Zucker (alternativ: Agavendicksaft) und die Kräuter dazu. das Ganze lasst Ihr nun für 15 Minuten entspannt vor sich hinköcheln, damit sich alle Aromen gut verbinden können, es geht aber auch gerne etwas länger.
5. Zum Schluss schmeckst Ihr die Sauce noch mit Salz und Pfeffer ab. Vermengt die fertiggekochte Pasta mit der Sauce und gebt noch frisch geriebenem Parmesan und einigen grob gezupfte Basilikumblättern darüber - und fertig ist Eure Pasta mit einer leckeren cremigen Wodka-Tomaten-Sahnesauce.



Ihr könnt auch **statt Rigatoni** auch Eure **Lieblingsnudeln** verwenden. Aber **welche Soße passt eigentlich zu welchen Nudeln?**

Das ist natürlich auch eine Frage des Geschmacks, aber die **Grundregel lautet**: Je dicker und stückiger die Soße, desto dicker und breiter die Nudel. Umgekehrt gilt: Lange dünne Nudeln passen besser zu leichten, eher flüssigen Soßen - also etwa Spaghetti oder Linguine zu klassischem Pesto.