

Wodka-Tomatensauce zu Penne rigate

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Parmaschinken	10 dag (Dekagramm)
Wodka / Vodka	30 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	2 EL (Esstlöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Penne Rigate / Röhrennudeln	500 g
Tomatenwürfel	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und ohne Stiele fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Schinkenstreifen zufügen und kurz mitdünsten. Mit dem Wodka ablöschen.

Die Sahne und die Tomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss die Petersilie unterrühren.

Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Soße vermischt servieren. Den Parmesan extra dazu reichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-660-Wodka-Tomatensauce-zu-Penne-rigate.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at