

Gebratene Pasta 'Bloody Mary'

Für 2 Personen:

250 g Tortiglioni	4 EL Olivenöl	2 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 getrocknete Tomaten
2 EL Tomatenmark	10 ccm Wodka	1 Pack. stückige Tomaten
1 Spur Sojasauce	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

Nudeln in kochendem Salzwasser 6 Minuten fast al dente kochen. Anschließend 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pasta in die Pfanne geben und scharf anbraten.

Währenddessen den Staudensellerie halbieren und den unteren Teil in dünne Scheiben schneiden. Die Blätter beiseitelegen. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden.

Das Tomatenmark zu den Nudeln geben und damit vermengen. Das geschnittene Gemüse mit in die Pfanne geben und zusammen mit den Nudeln anbraten. Einen weiteren EL Olivenöl dazugeben, weiter anbraten und anschließend mit Wodka ablöschen. Die stückigen Tomaten in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen und köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Blätter vom Sellerie abzupfen. Die Pasta noch einen Moment ziehen lassen, anschließend einen Schuss Sojasauce dazugeben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken.

Pasta auf einem Teller anrichten, noch etwas Wodka darüber träufeln und mit Sellerieblättern garnieren.

Steffen Henssler am 01. Januar 2022