

Pasta alla Wodka

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Mozzarella (Kugel)	350 ml passierte Tomaten	200 ml Sahne
6 Scheiben Salami Milano	10 ccm Wodka	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	2 EL Olivenöl	

Die Penne in reichlich Salzwasser kochen. Knoblauch und Zwiebel fein herunterschneiden und in einer mäßig heißen Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Mit Wodka ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und einmal aufkochen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Pasta 2 Minuten bevor sie al dente sind auf ein Sieb abgießen. Pasta, Sahne und Mozzarella zu der Tomatensauce in die Pfanne geben und noch einen kräftigen Schluck Wodka dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta für 2 Minuten in der Pfanne fertig garen, anschließend auf einem Pasta Teller anrichten und die Salami darüber zupfen.

Steffen Henssler am 22. Juli 2021