Penne alla Vodka

Long time no Rezept. Aber heute ist es wieder so weit – ich stelle euch ein neues Gericht vor: Penne alla Vodka. Ja richtig gelesen, Nudeln mit Vodka. Aber von Anfang an:
Meine Kollegen meinten ich liefere zu wenig Input, sie brauchen dringend Inspirationen. Also wurde ich überredet jetzt jede Woche das Rezept der Woche vorzustellen. Und da ich das Rezept dann ja sowieso aufschreiben muss, kann ich es ja auch gleich hier tun!

Einfacher gesagt als getan, denn ich musste erstmal alle möglichen Plug-Ins aktualisieren, das gesamte Theme updaten, uralte Kommentare genehmigen und beantworten, bis ich überhaupt hier zum Schreiben gekommen bin. So lange war ich hier nicht aktiv. Schande auf mein Haupt. Aber ich war sehr überrascht über die doch regelmäßigen Klicks und Besucher hier auf meiner etwas angestaubten Rezeptesammlungsseite. Also danke, dass du da bist und danke, dass du hier auf meiner Seite nach Inspirationen und Rezeptideen suchst! Ich freue mich wirklich sehr über jeden Einzelnen und gelobe Besserung!

Nun aber zum eigentlich Fokus… Was haben wir während dieser Pandemie gelernt? Wir sind viel zu Hause, wir haben viel Zeit, aber manchmal doch auch sehr wenig Motivation etwas zu kochen. Ständig zu bestellen kann irgendwie auch nicht die Lösung sein, also müssen einfache, aber leckere Rezepte her. Und da habe ich etwas für euch! Ein Pfannengericht mit Nudeln in cremiger Tomatensoße. Glück aus der Pfanne sozusagen. So etwas ähnliches gibt es übrigens auch hier.

Das Besondere an diesem Rezept ist neben der Einfachheit, noch der groooooooßzügige Schluck Vodka. Ja richtig, wir machen hier mal keinen Wein und auch keinen Sherry ins Essen, sondern das harte, klare Zeug.

Aber keine Sorge, ihr könnt das Gericht ruhig zum Mittag kochen, denn der Alkohol verkocht komplett und übrig bleibt nur eine feine Nuance Vodka übrig, als kleines Andenken. Wie immer bei Rezepten mit Alkohol gilt: Immer nur das nehmen, was man auch sonst trinken würde – nie den billigen "Fusel", der "zum Kochen reicht". Der Plan geht nicht auf, und wenn dann nur halb so lecker.
Die Penne alla Vodka sind im Handumdrehen gekocht, super cremig und tomatig und einfach lecker!

Schalotten, Knoblauch und Chili in der Pfanne anbraten

Das Rezept für Penne alla Vodka ist denkbar einfach und schnell gemacht. Für den extra tomatigen Geschmack sorgt das angebratene Tomatenmark und die Prise Zucker oder Agavensirup, die meiner Meinung nach an jedes

Tomatengericht gehört. Der Vodka sorgt für die Emulsion, die für die cremige Tomatensoße sorgt. Also here you go: Penne alla Vodka:

Penne alla Vodka

- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Chilliflocken
- 1 EL Olivenöl
- 50-100 ml Vodka
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 4 EL Tomatenmark
- 400 g Penne (oder Tortiglioni)
- 150 ml Sahne
- Parmesan
- Salz, Pfeffer, Oregano, Agavensirup oder Zucker

1. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Chiliflocken darin anbraten.

2. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser für die Nudeln aufsetzen.

3. Wenn die Schalotten glasig sind, das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Es sollen leichte Röstaromen entstehen. Dann den Vodka hinzugeben und das ganze ca. 5 Min einköcheln lassen.

4. Das Wasser für die Nudeln ordentlich salzen und die Nudeln nach Verpackungsanweisung garen.

5. Die gehackten Tomaten in die Pfanne geben, unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. 5 Min ohne Deckel auf niedriger Hitze köcheln lassen. Da an jedes Gericht mit Tomaten ein bisschen Süße gehört, auch hier etwas Zucker oder Agavensirup hinzufügen. Das

verstärkt den Tomatengeschmack um mindestens das Dreifache!

6. Dann die Sahne dazugeben und unterrühren und ein letztes Mal abschmecken.

7. Die Nudeln abgießen und tropfnass (!!) in die Pfanne zur Soße geben. Das ist wichtig, da sich dann die Stärke aus dem Nudelwasser, was noch an den Nudeln haftet mit der Soße verbindet und die Soße schön cremig wird. So haftet die Soße auch besser an den Nudeln. Kurz den Deckel auf die Pfanne machen und die Penne 1 Min in der Soße ziehen lassen.

8. Die Penne alla Vodka auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Lasst es euch schmecken!

Eure Paula