



20 min
unter Fr. 2.50
pro Person

Penne alla vodka

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Penne oder Rigatoni**
- Salz**
- 1 Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2 EL Olivenöl**
- 2 EL Tomatenpüree**
- 0,4 dl Wodka**
- 330 g Passata di pomodoro**
- Pfeffer**
- 2 dl Rahm**
- 40 g Parmesan am Stück**

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Im Olivenöl in einer weiten Pfanne andünsten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitrösten. Mit Wodka ablöschen. Passata dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Rahm dazugiessen, etwas einköcheln lassen. Penne abgiessen. Ca. 1 dl Pastawasser auffangen. Pasta mit der Sauce mischen. Unter Rühren Pastawasser nach und nach dazugiessen, bis eine sämige Sauce entsteht. Pasta anrichten. Parmesan darüberhobeln.

Pro Person ca. 25 g Eiweiss, 27 g Fett, 97 g Kohlenhydrate, 3150 kJ/760 kcal