

# Penne alla Vodka



## Zutaten für 3 Personen:

200 g Penne  
10 g Salz pro 1 L Kochwasser  
1-2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1-2 EL Olivenöl  
75 g Parmaschinken  
50 ml Vodka  
200 ml passierte Tomaten  
1/3 TL Chiliflocken  
3 Thymianzweige  
2 Lorbeerblätter  
einige Blätter Basilikum, fein gehackt  
100 g Sahne  
Parmesan am Stück (für ca. 5 EL geriebenen Parmesan)  
eine Ecke Butter (optional)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schalotten schälen und würfeln. In Olivenöl anschwitzen. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, ebenfalls anschwitzen.

2. Parmaschinkenscheiben längs teilen und quer in Streifen schneiden. Zu den Zwiebeln und den Knoblauch geben.

3. Vodka angießen und stark einreduzieren. Passierte Tomaten, Lorbeerblätter und Thymianzweige sowie die Chiliflocken zugeben und 20-30 min simmern lassen. Lorbeerblätter und Thymianzweige herausfischen. Basilikum fein hacken und unterheben,

Sahne zugießen und drei EL geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Inzwischen Penne in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift kochen. Garprobe machen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Sauce geben.

5. In vorgewärmten Pasta-Tellern anrichten und nach Geschmack mit geriebenem Parmesan bestreuen.

## Hinweise:

Zur Not oder für Vegetarier kann man den Parmaschinken auch weglassen.

Als Alternative zu Vodka nimmt man Brasilianischen Zuckerrohrschnaps (Cachaca).

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023