Hauptmahlzeit / super schnell /

Pasta alla Vodka

Ich wollte schon seit Ewigkeiten Pasta alla Vodka kochen. Jedes Mal wenn ich online ein Bild von dieser Sauce gesehen habe, ist mir das Wasser im Mund zusammen gelaufen. Ich liebe einfache, fruchtige und spicy Tomatensaucen. Der Klassiker nennt sich eigentlich Penne alla Vodka, aber da ich Rigatoni hierzu besser finde, nenne ich sie einfach Pasta alla Vodka. Ihr könnt natürlich jede beliebige Pastaform nehmen. Aber an Rigatoni haftet immer besonders viel Sauce.

Neben meiner Leidenschaft für Tomatensaucen hat mich ebenfalls meine neue *Le Creuset Pfanne* inspiriert diese Sauce zu kochen. Ich habe ja vor einigen Monaten schon mal meine Freude über meinen *Le Creuset Kochtopf* mit Euch geteilt. Und ich bin nach wie vor so begeistert, dass nun noch eine Pfanne her musste. Vielleicht ist es Einbildung, aber ich habe ernsthaft das Gefühl, als würde einfach jedes Gericht gleich doppelt so gut schmecken, wenn es aus dem Le Creuset Topf kommt. Und nein - *Le Creuset* bezahlt mich für diese Aussagen leider nicht. Ich liebe die Töpfe und Pfannen einfach sehr.

Kommen wir zurück zur Sauce - für mich persönlich eine der besten und schnellsten Saucen überhaupt. Wenn ihr für Kinder kocht und Bedenken bezüglich des Vodkas habt, dann lasst ihr ihn natürlich einfach weg. Das ist überhaupt kein Problem. Ebenso verhält es sich mit dem Chili. Ich mag es gern etwas schärfer und deshalb kommt in meine Sauce ordentlich Chili. Aber ihr könnt auch hier ganz nach eurem eigenen Geschmack würzen.

Zutaten für 2 Portionen

- 250 gr - Pasta
- 400 gr - passierte Tomaten
- 1 - Zwiebel
- 2 - Knoblauchzehen
- 30 gr - Parmesan, gerieben
- 30 ml - Vodka
- 60 ml - Sahne
- 1 TL - Chili-Flakes
- 1 TL - Oregano

Zubereitung:

1. Einen großen Kochtopf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringe. Das Wasser salzen und die Pasta nach Anleitung al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knocblauch schälen und sehr fein hacken.
3. Eine Pfanne erhitzen, etwas Olivenöl hineingeben und die Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die Chili-Flakes und den Oregano dazugeben und kurz mit anbraten.
4. Nun mit Vodka ablöschen und mit den passierten Tomaten auffüllen.
5. Die Sahne und den geriebenen Parmesan in die Sauce rühren und weiter köcheln lassen.
6. Die al dente gegarten Nudeln abgießen und zu der Sauce geben. Alles miteinander vermengen und nach Belieben mit Parmesan und frischem Basilikum servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia