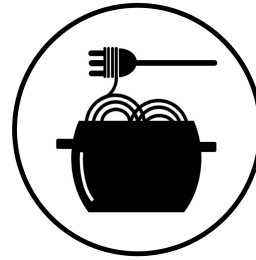


# Penne Wodka



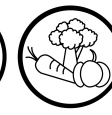
4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Vegan\*



Vegi



Eintopf



Einfaches  
Gericht

1 kleine Zwiebel geschnitten  
1 Knoblauchzehe geschnitten  
Olivenöl  
1dl Wodka  
1Do Pelati (ca 400g)

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl anziehen und mit dem Wodka ablöschen. Kurz reduzieren und die Pelati darunter rühren. Auf kleiner Hitze köcheln lassen.

5L Salzwasser  
800g Penne

Wasser zum Sieden bringen, Salz hinzufügen und die Penne nach Packungsanleitung al dente kochen.

1dl Rahm\*  
1dl Wodka  
Salz und Pfeffer  
2 ZW Petersilien

Die reduzierte Tomatensauce zusammen mit Rahm pürieren und den restlichen Wodka hinzugiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Penne darunterziehen. Mit Petersilie garnieren.

\*Veganer können ein veganes

