

# Penne alla Wodka

## mit Garnelen



### TIPP

Damit die Nudeln nicht zu weich werden, sollten sie nach dem Kochen im Salzwasser noch Biss haben.

#### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln,  
1 Dose Tomaten, ½ Zitrone,  
500 g Penne, 225 g Garnelen (aufgetaut),  
150 ml Wodka, 100 ml Sahne,  
1 Prise Zucker, 1 Prise Chili,  
Olivenöl, Salz, Pfeffer  
-  
Parmesan, Frische Petersilie

#### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln sowie Knoblauch fein hacken (die Hälfte beiseitestellen) und in Olivenöl glasig anschwitzen. Danach mit Wodka ablöschen und einmal aufkochen.
2. Im Anschluss mit Dosentomaten aufgießen und mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce für 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und die Penne darin nach Packungsanweisung al dente garen.

4. Die gekochten Nudeln und Sahne zur Sauce geben und noch einmal für 1–2 Minuten aufkochen.
5. Währenddessen die aufgetauten Garnelen zusammen mit Olivenöl und dem übrigen Knoblauch kurz und scharf anbraten – mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.
6. Abschließend die Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen und die Garnelen zusammen mit frisch geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie darübergerben.