

## Pasta alla Wodka

### Für 4 Portionen

- 500 g kurze Pasta (Penne, Rigatoni, Fusilli, etc.)
- 150 g Schinkenspeck
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Bund Petersilie
- 2 EL Wodka
- 1 EL Zucker
- 1 kleine Chili
- 400 g geschälte Tomaten (1 Dose)
- 1 Lorbeerblatt
- 150 ml Mascarpone oder Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer



### Zum Servieren

- Parmesan
- Petersilie

### Zubereitung

Für Pasta alla Wodka den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Chili fein hacken. Knoblauchzehe blättrig schneiden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Schinkenspeck, Chili, Petersilie und Knoblauch anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Mit Wodka ablöschen und verkochen lassen. Mit den Tomaten aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für zirka 15 min köcheln, bis die Sauce eindickt. Sauce abschmecken. Lorbeerblatt entfernen, zum Schluss Mascarpone einrühren.

Pasta im Salzwasser kochen. Abseihen und in eine Schüssel geben. Warme Sauce über die Pasta gießen, mit einem Vorlegebesteck vermischen und sofort servieren. Die **Pasta alla Wodka** Mit Parmesan und frischer Petersilie bestreuen.

### Tipps

Der Wodka in der Sauce sorgt für ein kräftigeres Aroma. Da er kaum Eigengeschmack hat, bringt er den Tomatengeschmack besonders gut zur Geltung.

Statt Wodka eignen sich aber auch Rotwein, Grappa oder Cognac, welche den Gesamtgeschmack natürlich mehr beeinflussen.