

Eine Nudelsoße aus der Ära von „La Dolce Vita“ erlebt eine Renaissance.

Es hört sich zunächst reichlich schräg an: Da wird einer Tomatensoße ordentlich Wodka zugesetzt. Also eine Spirituose, die nach nichts schmeckt. Hinter das Geheimnis, warum das Wässerchen der Tunke diesen besonderen Schmelz gibt, bin ich noch nicht gekommen. Aber es funktioniert. Entstanden ist das Rezept im Rom der mondänen Fünfzigerjahre, also zu Zeiten von „La Dolce Vita“. Dann geriet es in Vergessenheit, und vor ein paar Jahren ist es in New York wieder aufgetaucht. Grund genug, dieses leckere Pasta-Gericht auszuprobieren.

Es ist ein einfaches Rezept, bei dem nichts schiefgehen kann. Das zeigt schon die Liste der...

Zutaten (für 4 Portionen):

500 g Penne
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Wodka
2 Dosen stückige Tomaten
200 ml Sahne
1 EL Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer,
Basilikum

Die Zubereitung:

Als Erstes setzt du das Kochwasser für die Nudeln auf. Dann zerlegst du die Zwiebel und die Knoblauchzehen in feine Würfel, die du dann langsam in wenig Olivenöl weichkochst. Lösch mit dem Wodka ab und lass ihn auf größerer Hitze ein wenig einkochen. Gib die Tomatenstücke dazu. Würze mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Das Ganze sollte jetzt ungefähr 15 Minuten sanft köcheln. Nun rührst du die Sahne ein und lässt die Soße noch einmal rund 10 Minuten köcheln. Die Nudeln sind jetzt gar. Und bevor du sie zur Soße gibst, rührst du auch noch die Butter hinein. Dann kommen die Penne in die Pfanne, und alles wird ordentlich durchgeschwenkt – fertig!

Dekoriert wird mit Basilikumblättchen oder -streifen, und natürlich steht Parmesan zum Reiben auf dem Tisch. Wie viel Wodka genau du verwendest, ist deine Sache; wichtig ist nur,

dass er die Chance kriegt, seinen Alkohol an die Umgebungsluft abzugeben.