



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 210

## Spicy Vodka Rigatoni



15 Minuten









30 Minuten



45 Minuten

## Zutaten für 2 Personen

- 7 EL Butter
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- etwas Wasser
-  1 kleine Dose Tomaten (240 g)
-  1 EL Muscovadozucker
-  3 EL Rosenharissa-Paste
-  1 Schote Peperoncini in Olio
-  3 EL Olivenöl
- 3 EL Wodka
- 130 ml Sahne
- 250 g Rigatoni
-  Salz

## Rezept

4 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe mit etwas Wasser und einer Prise Salz hinzufügen. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich und durchsichtig sind. Sie sollten keine Farbe annehmen. Tomaten, Salz, Zucker, Olivenöl, Rosenharissa-Paste, Chili, Wodka, restliche Butter und Sahne in einem Topf vermischen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die Pasta al dente garen, abgießen und 1 Tasse Kochwasser auffangen. Die Zwiebeln unter die Wodkasauce rühren und mit Salz und Rosenharissa-Past abschmecken. Die Nudeln mit 2 EL Nudelwasser unter die Sauce ziehen. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Nudelwasser hinzufügen. Nochmals abschmecken. Sofort servieren.

**Guten Appetit!**