



# Xenia Koch

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

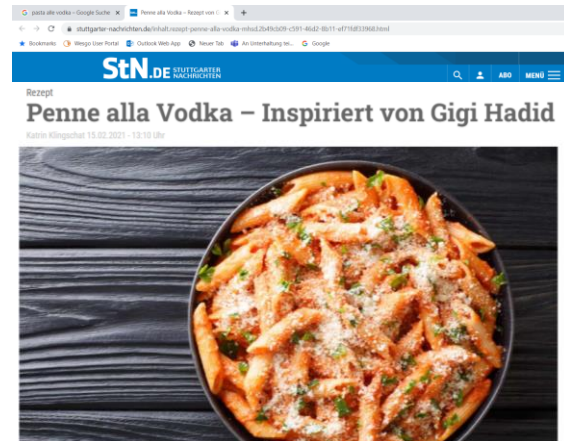
## Pasta alla Vodka ca. 4 Portionen

Die 80er sind zurück. Ich habe ja schon erzählt, dass ich mehrere Kochzeitschriften aus dem englisch-sprachigen Raum im Abo habe. Und ich lese Koch-Blogs und schaue Koch-Vlogs (Koch Videos auf YouTube oder ähnlichen Plattformen). Und 2021 waren da auf einmal, wie aus dem Nichts, mitten im Pandemie Lockdown überall Nudelgerichte mit Vodka Soße. Wirklich überall. Alle sogenannten Influencer haben es auf einmal gekocht, die Celebrities der Welt sich damit fotografiert. Im Ernst, googelt mal Gigi Hadid und Pasta alla Vodka.

Ich hab also zum ersten Mal Celebrities gestalkt und mir ihre Vodka-Pasta Rezepte angeschaut. Und ich habe nachgeforscht. Das Rezept stammt aus den wilden 80ern in New York. Dort wurde es als leicht dekadentes Essen in Discos erfunden und serviert.

Es handelt sich um ein super einfaches Gericht, dass sehr schnell gemacht ist. Passt ja gut zu der Historie, dass es als Essen im Nachtleben entstanden ist. Verrückterweise schmeckt es richtig lecker. Man schmeckt den Vodka nicht vor – aber er verleiht einen subtilen Touch.

Meine Theorie ist ja, dass so mitten im Lockdown die Menschen ein bisschen Bedürfnis nach Dekadenz und Spaß hatten. Gleichzeitig ist es sehr einfach zu machen – also auch für die Vielen, die im Lockdown auf einmal das Kochen für sich entdeckt haben, handlebar. Und schwupp – schon war die Renaissance des Rezeptes da.



Trend-Rezept: Penne alla Vodka Foto: AS Food studio/Shutterstock

Pasta mit „Vodka Sauce“ war einst ein beliebtes Gericht der italienisch-amerikanischen Küche. Durch Model Gigi Hadid erfährt es einen neuen Beliebtheits-Boom. Hier gibt's das Rezept.



Klassisch wird das Rezept mit Penne hergestellt. Zum Servieren mit veganem Parmesan bestreuen und etwas gehackten Basilikum darüber streuen.

### Zutaten ca. 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100g Tomatenpüree
- ¼ TL Chiliflocken
- 3 Schnapsgläser Vodka
- 100ml vegane Sahne
- 300g Penne oder Rigatoni
- Salz, Pfeffer

1. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

- Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. In Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen.
- Chiliflocken und Tomatenpüree zugeben und anrösten.
- Mit dem Vodka ablöschen. Mit der Sahne und etwa 150 ml des Pasta-Kochwasser aufgießen.
- Die Nudeln unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

