

Wodka-Sauce

- 3 Tassen Marinara-Sauce
- 1 Tasse Wodka
- $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne
- $\frac{1}{2}$ Tasse geriebener Parmesan
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Sauce und Wodka in einer großen Pfanne über niedriger Hitze köcheln lassen, dabei permanent rühren.

Die Sahne (auf Raumtemperatur temperiert) einrühren und weiterköcheln lassen bis alles gleichmäßig erhitzt ist. Dabei ständig weiterrühren.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Parmesan, das Salz und den Pfeffer unterrühren.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.