

## Spiralen an pikanter Wodkasauce

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Die Zutaten für 2 Personen

- 200 g BSCHÜSSIG 3-Eier Spiralen
- 400 g Passierte Tomaten
- 120 g Geräucherter Schinken am Stück
- 180 g Sauerrahm
- 1 dl Vodka
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1/2 Bund Petersilie, frisch
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Parmesan, oder Käseprobe  
Salz  
Pfeffer



### Die Zubereitung

1. Chiliflocken für rund eine Stunde in Vodka einlegen
2. Knoblauch und Petersilie separat hacken und Schinken in 1 cm Würfeln schneiden
3. Pastawasser aufkochen und gut salzen
4. Schinkenwürfel in Olivenöl anbraten bis sie leicht Farbe bekommen, Temperatur reduzieren, Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten, mit Vodka ablöschen und 5 min köcheln lassen
5. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und für 30 min köcheln lassen
6. Sauerrahm und Petersilie dazugeben und mit Salz abschmecken
7. Spiralen in Salzwasser kochen, gemäss Angaben auf der Verpackung ca. 9-11 Minuten, dann zur Sauce dazugeben und 2 – 3 min ziehen lassen
8. Mit Parmesan servieren

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



[www.theclub.ch](http://www.theclub.ch)

