

Wodka- Nudeln

Für 4 Personen



**400 g Papardelle, 200 g Speckwürfelchen,
1 dl Wodka, 2,5 dl Halbrahm, 120 g Parmesan,
gerieben, Salz und Pfeffer**

Die Papardelle al dente kochen. In einer grossen Teflonpfanne die Speckwürfelchen anbraten. Den Wodka dazugliessen und etwas verdampfen lassen. Die Hitze reduzieren, Rahm und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln mit der Sauce vermischen. Direkt aus der Pfanne ganz heiss servieren.