



Brätchügeli alle Cinque Pi mit Erbsen

Cinque Pi, das sind 5 Zutaten mit dem Anfangsbuchstaben "P": Pomodoro, Prezzemolo, Panna, Parmigiano, Pepe. Daraus entsteht eine klassische italienische Pastasauce. Die Sauce schmeckt auch, etwas zweckentfremdet, zu einem Ragout mit Brätkügelchen (ital: Polpette), das zudem mit Erbsen ergänzt wird.

Dazu passen Spaghetti oder Linguine aber auch die muschelförmigen, saucenfreundlichen Pasta-Gnocchi sind eine gute Beilage.

Zutaten (2 Portionen)

250g Brätchügeli (Kalb)
2dl Passata di Pomodoro
2 handvoll italienische Petersilie
50g Erbsen
40g Sauerrahm
20g Parmesan gerieben
Salz und Pfeffer
Bratbutter



