



## Brätchügeli und Erbsli an Tomatensauce im Nudelnest

Kinder werden sie lieben! (Ich auch.) Das Kalbsbrät hab ich etwas nachgewürzt und mit einem Ei vermischt. Das Ei macht die Brätchügeli so richtig zart und "flutschig". Die weiche Brätmasse muss jedoch mit zwei Kaffeelöffeln geformt werden, von Hand geht das nicht, alternativ könnte man auch einen Spritzsack verwenden.

Die helle Tomatensauce ist der Teigwarensauce "cinque Pi" nachempfunden, aber ohne Käse, dafür mit Erbsen: Ein Duett aus grossen und kleinen Chügeli. Angerichtet habe ich sie auf den feinen, schmalen Safrannudel (Fedelini) aus Peters Nudelwerkstatt "La Martina".

### Zutaten (pro Portion)

120g	Kalbsbrät
1	Ei
2El	Erbsen (tiefgefroren)
100g	Passata di Pomodoro
1/2dl	Vollrahm
1	Handvoll Prezzemolo (glatte Petersilie)
1	kleine Zwiebel
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	ev. wenig Mehl

### Zubereitung

Zwiebel und Prezzemolo fein hacken, am besten mit einem Wiegenmesser. Zusammen in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten, kurz auskühlen lassen und zum Brät geben. Ei dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Von Hand gut vermischen, man kann auch den Stabmixer zu Hilfe nehmen.

Mit zwei Kaffeelöffeln zu knapp baumnussgrossen Kügelchen formen und auf einem leicht bemehlten Teller zwischenlagern.

In knapp siedendem Wasser ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.

Passata in einer Pfanne erhitzen, Vollrahm und Erbsen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brätchügeli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und nochmals ca. 3-4 Minuten in der Tomatensauce leicht köcheln.

Nudeln auf einem Teller zu einem Nest anrichten und die Brätchügeli daraufgeben.



*Kalbsbrät mit Ei, Prezzemolo und Zwiebel vermischt*



