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

680 g