

Cinque Pi mit Kalbsbratwurst

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Cinque Pi

350	g	Penne	Penne al dente kochen.
3	dl	Halbrahm	Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Parmesan dazurühren.
3	EL	Tomatenpüree	1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.
3	EL	Parmesan	Peterli daruntermischen, würzen.
2	EL	glattplättriger Peterli	Mit Teigwaren mischen.
		Muskatnuss, Salz und Pfeffer	

Bratwürste

3	Bratwürste schräg im Abstand von ca. 1 ½ cm beidseitig einschneiden	Beidseitig bei mittlerer Hitze in der Grillpfanne grillieren bis sie die gewünscht Bräune haben.
---	---	--

Wer s'mag noch Zwiebelsauce dazu 🍷

2	Zwiebeln	Halbieren und in feine Ringe schneiden	
20	g	Butter	Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind. Die Pfanne zur Seite nehmen und die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben und mit einem Löffel unterrühren. Die Pfanne nun wieder auf den Herd stellen und die Zwiebeln unter ständigem Rühren mit der Mehlschwitze hellbraun anbräunen. Nun die Zwiebeln mit der Bratensauce ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Sojasauce, Tomatenpüree den Wein zur Sauce geben. Alles langsam köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
1	EL	Mehl	
2	dl	Bratensauce	
1	EL	Tomatenpüree	
2	TL	Sojasauce, süß	
1/2	dl	Wein	

Alles auf vorgewärmten Tellern servieren

