

## Brokkoli mit Nudeln und Pilze für 4 Personen



500 g Brokkoli

Röschen abtrennen, Strünke schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden.

500 g Steinchampignons

in Scheiben schneiden.

125 g Butter  
Salzen  
pfeffern

zerlassen, Pilze und Brokkoli zufügen, etwas und und ca. 10 Min. anschwitzen.

200 ml Sahne,  
etwas Kräutermischung Anholt  
1 Tl. Gemüsebrühe, instant

Dann

und  
zufügen.

Alles bei geschlossenem Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen.

500 g Penne

In der Zwischenzeit  
kochen. Dann in eine große Schüssel geben,  
mit der Gemüsesoße vermischen und mit  
vermengen.

40g Parmigiano Reggiano gerieben