

# 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<br>Salzen<br>pfeffern  | zerlassen, Pilze und Brokkoli zufügen, etwas und und ca. 10 Min. anschwitzen.                                   |
| 200 ml Sahne,<br>etwas Kräutermischung Anholt<br>1 Tl. Gemüsebrühe, instant | Dann und zufügen.<br>Alles bei geschlossenem Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen.                                 |
| 500 g Penne<br>40g Parmigiano Reggiano gerieben                             | In der Zwischenzeit kochen. Dann in eine große Schüssel geben, mit der Gemüsesoße vermischen und mit vermengen. |