

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