

BROKKOPUTE

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 5 Champignons
- 1 kleiner Brokkoli
- Öl
- 250g Putengeschnetzeltes
- 100ml Gemüsebrühe (Bio)
- Salz, Pfeffer

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln. Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons dazugeben. Fleisch ebenfalls dazu geben und scharf anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Brokkoli Röschen in die Pfanne geben und in ca. 10 Minuten bissfest garen. Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Verwende für den Brokkoli gefrorenen- dies spart
Zubereitungszeit
und verkürzt die
Garzeit, wenn es
schneller gehen
muss.