

Brokkoli-Pilz-Pfanne mit Zitronen-Soja-Butter

Für 2 Personen:

1 Brokkolistiel	80 g gemischte Pilze	1 EL Butter
4 EL Olivenöl	1/2 Zitrone	1 EL Sojasauce
20 g Parmesan	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

Den Brokkolistiel fein runterschneiden. Den dicken unteren Teil des Stiels schälen und anschließend ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Brokkoli in heißem Olivenöl für ca. 1 Minute scharf anbraten Währenddessen die Pilze in grobe Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Noch etwas Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 2-3 Minuten weiter braten und anschließend Butter, Zitronensaft und Sojasauce dazugeben. Alles einmal durchschwenken Die Pfanne von der Hitze nehmen und Parmesan drüber reiben. Auf einem Teller anrichten

Steffen Henssler am 22. Januar 2022