

Pilzragout mit Brokkoli

3 Portionen

400 g	Pilze
2	Möhren
2	Knoblauchzehen
2 Tl	Majoran, getrocknet
3 EL	Olivenöl
100 ml	Sahne
50 ml	Milch
	Salz, Pfeffer
1 El	Zitronensaft
500 g	Brokkoli
250 g	Bandnudeln



Pilze putzen und vierteln.
Möhre in kleine Würfel schneiden.
Knoblauch fein hacken.
Brokkoli in Röschen teilen.
Zitronensaft auspressen.

Bandnudeln aufsetzen.

Brokkoli 8 Minuten in der Mikrowelle garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen,
Knoblauch und Möhrenwürfel darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten.
Dann Pilze zugeben und 7 Minuten andünsten.
Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
Sahne und Milch zugeben.
Ragout mit Zitronensaft abschmecken.

Pilzragout mit Brokkoli und Nudeln auf Tellern anrichten.