

Gemüse mit Brokkoli, Shiitake-Pilzen und Zwiebeln

Für 2 Personen:

| | | |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 1 Bund Brokkoli | 1 EL Brühpulver | 1/2 weiße Zwiebel |
| 10 Shiitake Pilze | 1 Butter | 1 Bund Koriander |
| 1 Zitrone | 1 Spur Sojasauce | 1 Spur Olivenöl |

Von einem Brokkoli den Strunk unten abschneiden und den Broccoli in den einen Topf mit Wasser und Gemüsebrühe setzen.

Deckel drauf und garen lassen (ca. 15 Minuten).

Während der Brokkoli gart, Shiitake Pilze und Zwiebeln in reichlich Butter kurz anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen.

Zitronenfleisch und Koriander schneiden und in die Pfanne mit den Zwiebeln und den Champignons geben.

Etwas Pfeffer und Sojasauce dazugeben und einen Schuss Olivenöl.

Alles ordentlich vermengen und wenn der Brokkoli aus dem Topf kommt, darüber geben.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020