Kassler-Gemüse-Pfanne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 große Scheiben Kassler-Lachs, 2 Esslöffel Speckwürfel, 3 Möhren, 1 Zwiebel, 1 Brokkoli, 250 gr Cremfine von Rama mit 15% Fett, 250 ml Brühe, 2 Esslöffel Öl, 200 gr Nudeln (kleinere Sorte).

Die Vorbereitungen:

Kassler in Würfel schneiden.
Möhren putzen und klein schneiden.
Zwiebeln putzen und würfeln.
Brokkoli putzen und in kleine Röschen schneiden.
Brühe herstellen, aus 250ml Wasser und gekörnte Brühe.

Die Zubereitung:

Kassler und Speckwürfel in etwas Fett anbraten, Zwiebel und Möhren dazu geben, würzen und mit Brühe ablöschen, ungekochte Nudeln und Brokkoli dazu, alles garen lassen. ca. 5 Minuten vor Ende die Sahne unterrühren.
Fertig!!!