

Guten Appetit!



## Filetpfanne (für 4 Personen)

**Zutaten:** 600 g Filet, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl,  
500 g Broccoliröschen, 250 g Bandnudeln,  
1 Dose Champignons, 75 g Edelpilz-Käse,  
¼ l klare Brühe, 200 ml Milch, 4 EL Sahne,  
20 g Mehl, 20 g Butter, 50 g geriebener  
Gouda, ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Filet in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Die Broccoliröschen und Nudeln in Salzwasser 10 Minuten garen.

Den Edelpilz-Käse würfeln und mit Brühe, Milch und Sahne aufkochen. Das Mehl und die Butter verkneten und in Stückchen unterrühren.

Nudeln und Broccoli abgießen und mit den Pilzen in eine Auflaufform geben. Das Filet darüber verteilen und mit Soße übergießen. Anschließend den Gouda darüber streuen und im Ofen 15-20 Minuten überbacken.

Den geschnittenen Schnittlauch am Tisch überstreuen.