

Maccheroni ai Funghi

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr Maccheroni
3-4	-	Liter Salzwasser
20	-	gr Butter
1	-	kleine Zwiebel fein gehackt
40	-	gr getrocknete Steinpilze, kurz in Wasser eingeweicht
2	-	dl Weisswein
1	-	Messerspitze Safran
2	-	dl Halbrahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Cayennepfeffer
50	-	gr Parmesan gerieben

Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebel in Butter kurz andämpfen. Gut ausgedrückte Steinpilze zufügen und ebenfalls kurz mitdämpfen, mit Weisswein ablöschen.

Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Safran und Halbrahm zufügen und mit Salz und Pfeffer sowie vorsichtig mit Cayennepfeffer würzen. Nochmals aufkochen.

Die im Salzwasser al dente gekochte Maccheroni in eine vorgewärmte Schüssel anrichten und sorgfältig mit der Pilzsauce mischen. Parmesan darüber streuen.

Sofort servieren.

Einfach und gut !