

# Pastashop24.de

## Maccheroni ai funghi porcini Makkaroni mit Steinpilzen

### Zutaten für 4 Personen:

500g Makkaroni  
300g Steinpilze  
1-2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
1/2 Bund frisch gehackte Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
etwas geriebenen Parmesan



### Zubereitung:

Steinpilze mit einem Küchenkrepp vorsichtig putzen und die Stielenden abschneiden. Pilze würfeln oder in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin leicht anbraten. Steinpilze dazugeben und ca. 2-3 Minuten mitbraten. Fein gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Abgossene Nudeln zum Pilzgemisch in die Pfanne geben und gut miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Parmesan bestreuen und servieren.