

# Maccheroni ai funghi

1 kg Maccheroni oder andere Teigwaren

im Salzwasser al dente kochen, abgiessen

Sauce

50 g Butter  
2 Zwiebeln, fein gehackt

andämpfen

50 g getrocknete Steinpilze, kurz eingeweicht, abgetropft

zufügen, kurz mitdämpfen

2 ½ dl Bouillon

ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen

**Geeignet für:** vegetarisch  
**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung