

Makkaroni mit Würzig Gebratenen Champignons

Kategorien: Nudeln, Pilze

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Champignons
1	Essl.	Zitronensaft
1		Zwiebel
30	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer, weis; a.d.M.
1	Prise	Koriander
		Worcestersosse
1	Pack.	Makkaroni-Fertiggericht
1	Bund	Petersilie, glatt

Anleitung:

Champignons putzen, waschen und je nach Groesse halbieren oder vierteln. Mit Zitronensaft betreufeln. Zwiebel schaelen und wuerfeln. Butter erhitzen und die Champignons darin anbraten. Dann die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Worcestersosse abschmecken.

Makkaroni-Gericht nach Anweisung zubereiten. Petersilie abspuelen, trockenschuettern und die Blaettchen von den Stielen zupfen.

Nudel, Sosse, Pilze und Petersilie mischen und mit Parmesankaese bestreuen.