



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Knusprige Ofenkartoffeln mit St. Mang Limburger von die Jungs kochen und backen

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

2 Pckg. St. Mang Limburger 40%
1 kg Drillinge
½ Stil Rosmarin (die Blätter davon)
10 Blätter Salbei
Knoblauchscheiben
5 EL Olivenöl
2 TL Honig
1 TL Salz
1 TL Pfeffer



Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Kräuter fein schneiden und mit Olivenöl, Salz & Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
3. Die Drillinge waschen, halbieren und mit der Marinade verrühren.
4. St. Mang Limburger in Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Kartoffeln darauf setzen und mit Knoblauch bestreuen.
5. Die St. Mang Limburger Ofenkartoffeln für ca. 20 Minuten backen und anschließend den Honig darüber verteilen.

