



## Frühlingspasta mit Bärlauch und St. Mang original Allgäuer Limburger

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 500 g Linguine
- 200 g St. Mang Original Allgäuer Limburger 40 % Fett i. Tr.
- 200 g Bärlauch
- 100 g Speckstreifen
- 100 g Erbsen (TK)
- 2 l Wasser
- 400 ml Pastawasser
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Stile und Blätter des Bärlauchs trennen. Die Stile in feine Ringe schneiden, die Blätter in grobe Stücke.
2. Die Pasta im Wasser mit etwas Salz kochen, allerdings nur die Hälfte der angegebenen Kochzeit (etwa 5 Minuten). Währenddessen Speck in einer Pfanne erhitzen bis er goldbraun wird, dann Bärlauchringe, Erbsen und Sahne dazugeben.
3. Den Limburger in grobe Würfel schneiden und unter die Sauce rühren. Nach und nach das Pastawasser hinzufügen, bis die Soße schön sämig ist.
4. Die nur halb gare Pasta und die groben Bärlauchstücke in die Sauce geben und alles zusammen ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Pasta al dente ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

N Guten!

Pro Portion ca. 3656 kJ; 874 kcal; KH 96 g; E 35,2 g; F 37,5 g

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)