



Rigate mit St. Mang Limburger

Zutaten (für 4 Portionen)

- 500 g Penne Rigate
- 200 g Limburger
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Milch
- 100 g Sahne
- 100 g magere Schinkenwürfel
- 200 g Blattspinat (oder TK Rahmspinat)
- Muskatnuss gemahlen
- Salz, Pfeffer schwarz
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- Petersilie



Zubereitung

1. Zunächst bringen wir einen großen Topf (Salz-)Wasser zum Kochen, in dem wir die Nudeln nach Garzeit köcheln, anschließend abgießen und abtropfen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, den Ofen auf 150 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Zwiebeln fein würfeln und in Butter anschmelzen, bis sie leicht glasiert sind. Dann mit Mehl bestäuben und unter Rühren kurz binden lassen. Sodann mit der Milch und Sahne ablöschen und ca. 12 Minuten einreduzieren lassen, gelegentlich umrühren damit eine cremige Soße entsteht, anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss abschmecken und weiterköcheln lassen.
3. Den Limburger in kleine Würfel schneiden, sowie den Blattspinat waschen und trockentupfen. Schinkenwürfel bereitstellen.



4. Die Hälfte des St. Mang Limburgers (100 g) nun in die Soße einrühren und schmelzen lassen. Anschließend die Schinkenwürfel und den Spinat dazugeben und gut umrühren.
5. Dann die fertig gekochten Nudeln unter die Soße heben und vermischen.
6. Eine Auflaufform nun mit den Nudeln füllen und die klein geschnittenen Käsewürfel darüber streuen.
7. Das Ganze im Ofen ca. 10 Minuten überbacken lassen, bis der Käse schön verlaufen ist.
8. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com