



Limburger Pasta

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Pasta (hier: Penne)

200 g St. Mang Limburger 40%

200 ml Sahne

30 g Kürbiskerne

Kresse

1 Knoblauchzehe

1 TL Butter

½ Scheibe Pumpernickel

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Pumpernickel kleinbröseln und in etwas Öl knusprig anbraten. Währenddessen die Nudeln im heißen Wasser nach Packungsanweisung kochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Öl und den Kürbiskernen anbraten. Nach einigen Minuten mit der Sahne ablöschen und köcheln lassen.
3. Limburger in kleine Stücke schneiden, zur Soße hinzugeben, unterrühren und warten, bis er geschmolzen ist.
4. Die fertig gekochten Nudeln mit etwas Nudelwasser und Kresse zur Soße geben, gut durchschwenken und auf Tellern verteilen. Am Schluss noch den knusprigen Pumpernickel über die Pasta streuen und genießen.



Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter st-mang.com