



Pasta mit Grillgemüse und Limburger-Käsesoße

Zutaten (für 4 Portionen)

100 g St. Mang original Allgäuer Limburger
40% Fett i. Tr.
Grillgemüse nach Wahl, z.B. Spargel,
Tomaten, Auberginen, ...
350 g Pasta
30 g Butter
30 g Mehl
300 ml Milch
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Pasta nach Anleitung kochen.
Das Gemüse schneiden, würzen, mit Olivenöl beträufeln und auf den Grill legen.
2. Limburger in kleine Stücke schneiden.
Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, wird das Mehl eingerührt. Die Milch wird dann nach und nach zugegossen. Schließlich wird noch der Limburger in die Soße gegeben. Soße unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie eine cremige Konsistenz hat.
3. Nudeln in einen Teller geben, darauf das gegrillte Gemüse verteilen und zuletzt mit der Käsesauce garniert servieren.

Tipp: Wenn Sie ein Grillpfanne haben, dann Grillen Sie das Gemüse darin und geben Sie noch eine Knoblauchzehe in die Grillpfanne.

Pro Portion ca. 2051 kJ; 490 kcal; KH 69 g; E 19,6 g; F 14,6 g
Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com