



## Ofentortellini mit Blumenkohl und Limburger - Käsesauce

Zutaten (für 4 Portionen Suppe)

400 g St. Mang original Allgäuer Limburger  
500 g Tortellini  
400 ml Sahne  
1 Blumenkohl  
1 Zwiebel  
Handvoll Petersilie  
Muskat  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Tortellini und Blumenkohl bissfest kochen.
2. Zwiebeln würfeln, in einem Topf glasig dünsten und mit der Sahne ablöschen.  
300 g des Limburger in Würfel schneiden und in den Topf zu der Sahne geben und alles so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist.  
Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tortellini und den klein geschnittenen Blumenkohl in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse in Scheiben geschnitten darüber verteilen.  
Alles mit der Käsesauce übergießen und für ca. 5 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze im Ofen backe, bis alles leicht braun wird.
4. Mit der Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Pro Portion ca. 3905 kJ; 934 kcal; KH 59,5 g; E 43 g; F 58 g  
Arbeitszeit ca. 40 Minuten

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