



One-Pot Pasta mit Limburger

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Pasta (hier: Maccaroni)
200 g St.Mang Limburger 40%
1 Paprika
3 Frühlingszwiebel

150 g TK Erbsen
800 ml Wasser
Handvoll Petersilie
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und in eine hohe Pfanne oder Topf geben. Paprika ebenfalls in längliche Streifen schneiden und mit den Frühlingszwiebeln und etwas Öl bei geringer Hitze kurz anbraten.
2. Tiefgekühlte Erbsen hinzugeben und den Topf mit Wasser auffüllen. Anschließend Pasta dazu geben und die Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kurz umrühren und mit einem Deckel den Topf bedecken. Danach den Inhalt unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis die Nudeln etwas weicher, aber noch nicht fertig sind.
4. Währenddessen den Limburger längs teilen und nochmal quer in kleinere Stücke schneiden. Limburger zur Pasta hinzugegeben und ebenfalls mit Deckel abgedeckt ziehen lassen bis der Käse verlaufen ist und die Nudeln al dente sind.
5. Umrühren, etwas geschnittene Petersilie auf die fertige Pasta streuen – und fertig.

Guten Appetit!



Weitere Rezepte unter st-mang.com