



Pasta in herzhafter Limburger – Bärlauch - Sahne Soße

Zutaten (für 4 Portionen)

- 500 g Lieblingspasta
- 400 ml Sahne
- 100 g St. Mang Original Allgäuer Limburger 40 % Fett i. Tr.
- 10 Blätter Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Bärlauch Pesto
- Eine handvoll geriebener Käse
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Bärlauch waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Den Limburger in kleine Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin dünsten, bis sie glasig werden. Den Bärlauch hinzugeben und kurz anschwitzen, schließlich mit der Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit kann nun die Pasta nach Anleitung gekocht werden.
3. Das Pesto sowie die Käse hinzugeben und einrühren, bis die Käse geschmolzen sind und eine cremige Soße entsteht.
Die al dente gekochte Pasta in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Pro Portion ca. 3923 kJ; 938 kcal; KH 93,6 g; E 30,5 g; F 48,9 g
Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com