



## Pasta mit Brokkoli und Käsesauce



### Zutaten (für 2 Portionen)

100 g St. Mang original	150 ml Milch
Allgäuer Limburger	150 ml Gemüsebrühe
350 g Brokkoli	6 eingelegte Tomaten
250 g Pasta	1 Zwiebel
100 g Bacon	2 EL Öl
30 g Butter	½ TL Chilipulver
30 g Mehl	



### Zubereitung

1. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zwiebel würfeln. Tomaten und Bacon in Streifen schneiden, den Limburger in kleine Stücke schneiden. Pasta nach Anleitung al dente garen.
2. Währendessen das Öl in eine Pfanne geben und darin Brokkoli, Zwiebel und Bacon anbraten. Mit dem Chilipulver würzen und nach ca 1 Minute die Gemüsebrühe dazu geben. Nun ca. 8 Minuten garen, die Brühe sollte am Ende verkocht sein. Tomaten und abgetropfte Pasta untermischen und Pfanne ausschalten.
3. 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.
4. Die Pasta aus der Pfanne auf einem Teller garnieren und mit der Käsesauce servieren. Guten Appetit!

Pro Portion ca. 4028 kJ; 962 kcal; KH 104,3 g; E 41,6 g; F 40 g  
Arbeitszeit ca. 25 Minuten

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