



Pfannenpasta mit Tomaten und Limburger

Zutaten (für 4 Portionen)

200 g St. Mang original Allgäuer Limburger
500 g Pasta, hier: Spirelli
80 g Getrocknete Tomate
10 Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel (rot)
Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Spirelli nach Anleitung kochen.
Getrocknete Tomaten klein hacken, Tomaten halbieren und Zwiebel sowie Knoblauch in feine Würfel schneiden. Limburger in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl anbraten und auch die Tomaten dazugeben. Pasta sowie getrocknete Tomaten dazugeben und alles gut vermengen.
3. Den Käse mit in die Pfanne geben und umrühren, er soll aber nicht vollständig verlaufen sein.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Pro Portion ca. 2595 kJ; 621 kcal; KH 92,5 g; E 29,5 g; F 13 g
Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com