



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Nudeln mit Bärlauch Sahnesoße und St. Mang Limburger 40%

 20 Minuten  4 Portionen  Einfach



## Zutaten

½ St. Mang Limburger 40%  
500 g Pasta  
400 ml Sahne  
10 Blätter Bärlauch  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
2 TL Bärlauch Pesto  
1 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.

