



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Ofentortellini mit Blumenkohl und Käsesauce mit St. Mang Limburger 40%

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

2 St. Mang Limburger 40%
500 g Tortellini
400 ml Sahne
1 Blumenkohl
1 Zwiebel
Handvoll Petersilie
Muskat
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Tortellini und Blumenkohl bissfest kochen.
2. Zwiebeln würfeln, in einem Topf glasig dünsten und mit der Sahne ablöschen. 300 g des Limburger in Würfel schneiden und in den Topf zu der Sahne geben und alles so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tortellini und den klein geschnittenen Blumenkohl in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse in Scheiben geschnitten darüber verteilen. Alles mit der Käsesauce übergießen und für ca. 5 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze im Ofen backen, bis alles leicht braun wird.
4. Mit der Petersilie garniert servieren.

