



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Pasta mit Brokkoli und Käsesauce mit St. Mang Limburger 40%

 25 Minuten  4 Portionen  Einfach



Zutaten

½ St. Mang Limburger 40%
350 g Brokkoli
250 g Pasta
100 g Bacon
30 g Butter
30 g Mehl
150 ml Milch
150 ml Gemüsebrühe
6 eingelegte Tomaten
1 Zwiebel
2 EL Öl
½ TL Chilipulver



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. Währenddessen 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.

