



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Pasta mit Grillgemüse und Käsesauce mit St. Mang Limburger 40%

 **20 Minuten**    **4 Portionen**    **Einfach**



## Zutaten

½ St. Mang Limburger 40%  
Grillgemüse nach Wahl (z.B. Spargel, Tomaten,  
Auberginen)  
350 g Pasta  
30 g Butter  
30 g Mehl  
300 ml Milch  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung

1. Die Pasta nach Anleitung kochen. Das Gemüse schneiden, würzen, mit Olivenöl beträufeln und auf den Grill legen.
2. Limburger in kleine Stücke schneiden. 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.
3. Nudeln in einen Teller geben, darauf das gegrillte Gemüse verteilen und zuletzt mit der Käsesauce garniert servieren.

