

## Frühlingspasta mit Bärlauch und St. Mang Limburger 40%

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### 1 ST. MANG LIMBURGER 40%

- 500 g Linguine
- 200 g Bärlauch
- 100 g Speckstreifen
- 100 g Erbsen (TK)
- 2 L Wasser
- 400 ml Pastawasser
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Stile und Blätter des Bärlauchs trennen. Die Stile in feine Ringe, die Blätter in grobe Stücke schneiden.
2. Die Pasta im Wasser mit etwas Salz kochen, allerdings nur die Hälfte der angegebenen Kochzeit (etwa 5 Minuten). Währenddessen Speck in einer Pfanne erhitzen bis er goldbraun wird. Dann die Bärlauchringe, Erbsen und Sahne dazugeben.
3. Den LIMBURGER in grobe Würfel schneiden und unter die Sauce rühren. Nach und nach das Pastawasser hinzufügen, bis die Soße schön sämig ist.
4. Die nur halb gare Pasta und die groben Bärlauchstücke in die Sauce geben und alles zusammen ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Pasta al dente ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.