

Knusprige Ofenkartoffeln mit **St. Mang** Limburger von die Jungs kochen und backen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Pckg. **ST. MANG LIMBURGER 40%**
- 1 kg Drillinge
- ½ Stil Rosmarin (die Blätter davon)
- 10 Blätter Salbei
- Knoblauchscheiben
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 200°C vorheizen
2. Kräuter fein schneiden und mit Olivenöl, Salz & Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
3. Die Drillinge waschen, halbieren und mit der Marinade verrühren.
4. **ST. MANG LIMBURGER** in Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Kartoffeln drauf setzen und mit Knoblauch bestreuen.
5. Die **ST. MANG LIMBURGER** Ofenkartoffeln für ca. 20 Minuten backen und anschließend den Honig drüber verteilen.