



Obazda

Kategorie: Salat

Zubereitungszeit : 20 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 350 g reifer Camembert
- 175 g Frischkäse
- 6 EL weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Bier

Beschreibung:

1. Den Camembert mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Frischkäse darunterheben und beide Käsesorten gut miteinander mischen. Butter und Gewürze unter die Käsemasse rühren.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Zur Käsecreme geben. Zum Schluss das Bier darüber gießen und alles noch einmal gut vermischen. Obazda mit etwas Paprikapulver bestreuen und mit Brot oder Brezel und frischen Radieschen servieren.

Notizen:

