



ZUBEREITUNG

Zu einer bayerischen Brotzeit gehört Obazda wie der süße Senf zur Weißwurst. Natürlich darf er auch als Wies'n Schmankerl nicht fehlen. Er lässt sich schnell zubereiten und wir haben ihn heute mit Zugabe von Frischkäse etwas leichter gemacht, als er normalerweise auf die Brezel kommen würdet.

Den Camembert und Butter eine Stunde vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen. Den Käse dann sehr klein schneiden und mit der Butter, Frischkäse und Gewürzen in eine Schüssel geben. Dabei die Käsewürfel am Schüsselrand weitestgehend zerdrücken. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein hacken. Die Zwiebelwürfel ebenfalls in die Schüssel geben, alles gut verrühren und abschmecken. Nun den Obazda 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Aufstrich damit dekorieren. Dazu passen frische Laugenbrezeln sehr gut.

ZUTATEN

Für 1 Portion

- 200 g Camembert
- 75 g Butter
- 75 g Frischkäse
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ TL Kümmel, gemahlen
- ¼ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ Bund Schnittlauch

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel