Rezept

Obatzda Aufstrich

Ein Rezept von Obatzda Aufstrich, am 30.04.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
300 g	weicher Camembert
4 EL	helles Bier (ersatzweise Gemüsebrühe)
	eventuell Salz
	1/2 Bund Schnittlauch
50 g	weiche Butter
1 EL	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden.

2. Den Camembert vierteln und die Rinde sehr dünn abschneiden. Das weiche Innere mit der Butter und dem Bier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

3. Die Zwiebel und das Paprikapulver gründlich untermischen. Den Obatzdn abschmecken und eventuell leicht salzen. In ein Schälchen füllen und mit dem Schnittlauch bestreuen.