

Rezept

# Obatzda Aufstrich

Ein Rezept von Obatzda Aufstrich, am 17.04.2024

## Zutaten

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