Rezept

Bayerischer Obazda

Ein Rezept von Bayerischer Obazda, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	überreifer Camembert
50 g	saure Sahne
	Salz
	Cayennepfeffer
	Zitronensaft
1/2 Bund	Schnittlauch
150 g	Frischkäse (5 % Fett)
30 g	weiche Butter
2 TL	edelsüßes Parikapulver
1 TL	gemahlener Kümmel
1	rote Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert in Stücke schneiden und auf einem tiefen Teller mit der Gabel sehr fein zerdrücken. Frischkäse, saure Sahne und Butter dazugeben und gut untermischen.

2. Die Käsemischung mit 1 Prise Salz, Paprikapulver, 1 Prise Cayennepfeffer, Kümmel und 1 Spritzer Zitronensaft herzhaft würzen. Den Obazdn mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.

3. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Obazdn auf einer Platte oder auf Tellern anrichten und mit Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen garnieren. Mit Laugenbrezen oder dunklem Bauernbrot servieren.