

Rezept

Bayerischer Obazda

Ein Rezept von Bayerischer Obazda, am 25.04.2024

Zutaten

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

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 Obazda 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 Obazda auf einer Platte oder auf Tellern anrichten und mit Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen garnieren. Mit Laugenbrezen oder dunklem Bauernbrot servieren.