

Rezept

Camembert-Käsecreme

Ein Rezept von Camembert-Käsecreme, am 09.06.2026

Zutaten

300 g reifer Camembert (45 % Fett i.Tr.)	100 g weiche Butter
1 Zwiebel	2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Paprikapulver, rosenscharf	1 TL gemahlener Kümmel
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert (er darf noch keine bräunlichen Stellen haben) entrinden und in Stücke schneiden. Die Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel cremig rühren. Die Camembertwürfel zugeben und kräftig zerdrücken.
2. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Mit beiden Paprikasorten und gemahlenem Kümmel unter die Camembertcreme mischen. Mit wenig Salz, aber reichlich Pfeffer abschmecken. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
3. Den Obatzden rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annimmt. Auf kleinen Tellern anrichten. Mit frischen Laugenbrezeln, Holzofenbrot oder Roggenbrötchen servieren.