

Rezept

Obatzda-Crostini mit Salzbrezeln

Ein Rezept von Obatzda-Crostini mit Salzbrezeln, am 24.09.2023

Zutaten

Für die Obatzda-Creme

1/4 rote Zwiebel	75 g Camembert
10 g Butter	100 g Schmand
1/4 TL Kümmel, ganz	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz	Pfeffer

Außerdem

4 Scheiben Baguette	etwas Olivenöl
2 Radieschen	1/4 Bund Schnittlauch
eine handvoll Salzbrezeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 226 kcal, 17 g F, 7 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Für die Obatzda-Creme Zwiebel in feine Würfel schneiden.

2. Camembert und Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

3. Zwiebelwürfeln, Schmand, Kümmel und Paprika dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Baguettescheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten in einer Grillpfanne anrösten.

5. Radieschen in dünne Scheiben, Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

6. Obatzda-Creme auf die gerösteten Baguettescheiben streichen. Radieschen und Salzbrezeln darauf verteilen und mit Schnittlauch und nach Geschmack noch ein paar Kümmelsamen bestreuen.