

Rezept

Obatzda Italiano

Ein Rezept von Obatzda Italiano, am 02.10.2023

Zutaten

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Basilikum

Salz

1 kleiner Camembert (125 g)

2 Frühlingszwiebeln

je 2 EL Balsamico bianco und Zitronensaft

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas von 300 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Mascarpone in eine Schüssel geben. Vom Camembert die weiße Rinde rundherum dünn abschneiden. Den entrindeten Camembert würfeln, Camembertwürfel zum Mascarpone geben. Die Käsewürfel mit einer Gabel zerdrücken und gut mit dem Mascarpone vermischen.
2. Knoblauchzehe schälen, ganz fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken und zum Mascarpone geben.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, dann in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln und Basilikumstreifen mit Balsamico bianco und Zitronensaft zur Mascarpone-Camembert-Masse geben, alles gut vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schmeckt besonders gut mit Bauernbrot, geröstetem Weißbrot, Grissini und Laugenbrezeln.