

Rezept

Obatzda - der "Angedrückte"

Ein Rezept von Obatzda - der "Angedrückte", am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine milde weiße oder rote Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln	300 g weicher Camembert oder Brie
125 g saure Sahne	50 g weiche Butter
Salz	1 EL edelsüßes Paprikapulver
	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die weiße oder rote Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Oder von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden, die Zwiebeln waschen und ganz fein schneiden.

2. Den Camembert oder Brie in Würfel schneiden und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Butter, Sahne und Zwiebel(n) unterkneten und die Käsecreme mit gut der Hälfte des Paprikapulvers und etwas Salz abschmecken.

3. Den Obatzdn in ein Schälchen füllen und mit dem Rest des Paprikapulvers bestäuben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Und der Schnittlauch kommt jetzt direkt auf den Obatzdn oder in einem Extraschälchen mit auf den Tisch, damit sich jeder selbst davon nehmen kann. Dazu gibt's klassisch bayerisch Laugenbrezen oder -stangen.