

Rezept

## Obatzda mit Frischkäse

Ein Rezept von Obatzda mit Frischkäse, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> reifer Camembert	<b>50 g</b> Frischkäse
<b>1/2</b> kleine rote Zwiebel	<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
ein paar Halme Schnittlauch zum Bestreuen	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

### Zubereitung

1. Den Camembert entrinden und mit dem Frischkäse in ein Schälchen geben. Alles mit einer Gabel fein zerdrücken und gut miteinander vermengen.
2. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Zwiebelwürfel mit Paprikapulver unter die Käsemasse rühren und den Obatzden ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Obatzden mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch darüberstreuen. Dazu passen Brezen, Laugensemmeln oder auch Vollkornbrot.