

Rezept

Obatzda mit Frischkäse

Ein Rezept von Obatzda mit Frischkäse, am 15.12.2025

Zutaten

150 g reifer Camembert

1/2 kleine rote Zwiebel

Salz

ein paar Halme Schnittlauch zum Bestreuen

50 g Frischkäse

1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

Pfeffer

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, Laugensemmler oder auch Vollkornbrot.