

Rezept

Obatzter mit Bärlauch

Ein Rezept von Obatzter mit Bärlauch, am 18.09.2024

Zutaten

200 g reifer Camembert	100 g Doppelrahmfrischkäse
3 EL weiche Butter	Salz
Pfeffer	¼ TL gemahlener Kümmel
½ TL edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Zwiebel	50 g Bärlauchblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert entrinden und in grobe Stücke schneiden. Camembert, Frischkäse und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts gut verrühren und die Käsemasse mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Bärlauch waschen und die Blätter ohne die harten Stängel quer in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Bärlauch (bis auf einige Streifen) unter die Käsecreme mischen. Den Aufstrich mit den übrigen Bärlauchstreifen (oder Schnittlauchröllchen) bestreut servieren.