Rezept

Obaztda light

Ein Rezept von Obaztda light, am 06.06.2025

Zutaten

- **150 g** sehr reifer fettreduzierter Camembert (10-15 % Fett absolut)
- **2 EL** Magerquark
- Salz
- 1/4 TL Kümmelsamen
- **1 TL** Zitronensaft
- Schnittlauchröllchen zum Garnieren
- **50 g** reifer fettreduzierter Limburger (9 % Fett absolut)
- 3-4 EL Mineralwasser
- schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- **2** kleine rote Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Camembert und Limburger in Stücke schneiden. Käse, Quark und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

2. Die Käsecreme mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. Mit Zitronensaft pikant abschmecken. Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel fein würfeln und unter die Käsecreme rühren.

3. Die zweite Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Den Obazten auf Portionstellern anrichten, mit Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen garnieren.