

Rezept

# Orientalischer Obatzter

Ein Rezept von Orientalischer Obatzter, am 22.09.2023

## Zutaten

½ Zwiebel (ca. 40 g)	4 Stängel Petersilie
200 g Camembert	50 g Butter
100 g Quark (40 % Fett i. Tr.)	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL Schwarzkümmel	1 Prise Zimtpulver
1 Prise gemahlener Kurkuma	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Twist-off-Gläser à 200 ml (12 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 25 g F, 14 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebelhälfte schälen, die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und mit der Zwiebel im Mixtopf 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben.

---

2. Den Camembert in Stücke schneiden, mit Butter, Quark, Gewürzen und ½ TL Salz dazugeben und alles 10 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und verrühren. Der Obatzter hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.