

Rezept

Orientalischer Obatzter

Ein Rezept von Orientalischer Obatzter, am 27.04.2024

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.