

Rezept

Stulle mit Obazda und Salzbrezeln

Ein Rezept von Stulle mit Obazda und Salzbrezeln, am 25.05.2024

Zutaten

Für den Obazda:

50 g Münsterkäse (Käse, ersatzweise Romadur)	50 g Brie
1/2 TL Kümmel	2 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	50 g Schmand

Für die Stullen:

1 Zwiebel	1 TL Butter
10 Halme Schnittlauch	2 Scheiben Bauernbrot (gekauft oder selbst gebacken)
1 Handvoll Salzbrezeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 21 g F, 16 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Für den Obazda Münster und Brie in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Kümmel in einem Mörser zerstoßen. Kümmel, beide Paprikapulver und Schmand zum Käse geben und alles mit einer Gabel zu einer glatten Masse zerdrücken.
2. Für die Stullen die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. knusprig braun braten. Dabei gelegentlich umrühren. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
3. Die Brotscheiben mit Obazda bestreichen und die Röstzwiebeln darauf verteilen. Den Schnittlauch darüberstreuen, die Brezeln in die Brote stecken und servieren.