

Rezept

# Vollkornbrot mit bayerischem Obazden

Ein Rezept von Vollkornbrot mit bayerischem Obazden, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>1/4 Bund</b> Schnittlauch
<b>100 g</b> fettreduzierter weicher Camembert	<b>100 g</b> fettreduzierter Frischkäse (5 % Fett absolut)
<b>1 TL</b> Joghurt-Butter	<b>2-4 EL</b> helles Bier (auch alkoholfreies)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1/2 TL</b> gemahlener Kümmel (nach Belieben)
<b>6-8</b> Radieschen	<b>2 große Scheiben</b> Vollkornbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und möglichst klein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Vom Camembert die Rinde rundum möglichst dünn abschneiden. Camembert und Frischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken. In eine Schüssel füllen und mit Schalotten und Butter gründlich vermischen. So viel Bier unterrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht.
3. Den Schnittlauch unter die Käsemasse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel kräftig abschmecken. Den Obazden zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Min. durchziehen lassen.
4. Zum Servieren die Radieschen waschen. Den Obazden dick auf die Brotscheiben streichen und die Brote mit den Radieschen anrichten.