

Obatzda – Zutaten

- 1 gr. Zwiebel, oder 2 kl. (keine Gemüsezwiebel, am besten rote Zwiebeln)
- 125 g Butter
- 150 g Camembert (nicht vom Discounter)
- 200 g Limburger (nicht vom Discounter)
- 1 Topf Bressot
- 1 Topf körniger Frischkäse
- 1 ½ TL Paprika, scharf
- 1 ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer
- Evtl. Schnittlauch, frisch – Menge nach Geschmack, evtl. 1 gr. Knoblauchzehe



© 2016 Rainer Ise

Obatzda – Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln oder im Mixer mit dem Knoblauch zerhacken.

Die Butter dazu geben und kurz schaumig schlagen (keine Ahnung wie man das macht, ich hab die Butter in den Mixer dazu gegeben).

Den Camembert und den Limburger in kleine Würfel schneiden und dazu geben und dann mit dem Rest sorgfältig vermengen und bei Zimmertemperatur abgedeckt eine bis zwei Stunden stehen lassen.

Mit weiterem Paprika bestreut und Zwiebelringen garniert servieren. Evtl. frisches, klein geschnittenes Schnittlauch darüber streuen.

Dazu passt dunkles Brot und ein zünftiges Bier.

Guten Appetit!