

Bayerischer Obazda

250 g Camembert (am besten selbst gemacht)
100 g Frischkäse
1 kleine Zwiebel
50 g Butter (weich)
Salz und Pfeffer
Paprikapulver (edelsüß)

  15 Min.

1. Würfeln Sie die Zwiebel möglichst klein und schneiden Sie den Camembert in schmale Scheiben.

2. Nun Camembert mit Frischkäse, Butter und den Gewürzen vermengen.

Tipp: Am besten nehmen Sie dafür eine Gabel zu Hilfe.

3. Zum Schluss geben Sie noch die Zwiebeln dazu und vermischen die Käsecreme.

4. Wer möchte, kann zum Schluss noch ein paar Schnittlauchröllchen, Petersilie oder Zwiebeln über die Creme streuen.

Guten Appetit

