

Obazda

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 120 g Camembert
- 200 g Frischkäse
- 40 g weiche Butter
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

nach Geschmack: gewürfelte bunte Paprika oder verschiedene (Wild-)Kräuter

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln. Anschließend in der Pfanne andünsten. (Das Andünsten verfeinert den Geschmack der Zwiebel.) Nun die Zwiebel abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Camembert in kleine Stücke schneiden. Camembert, Frischkäse, Butter und die Gewürze in einer Schüssel kräftig mischen. Die ausgekühlten Zwiebeln untermengen. Nach Herzenslust abschmecken.

Je nach Lust und Laune, geben wir bunte Paprikawürfel oder verschiedene Wildkräuter mit hinein.

Den Obazdn richten wir in einer Schüssel an und garnieren ihn zum Beispiel mit frischen Kräutern aus.

Wir wünschen an Guadn!