Artikel vom 20.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brotzeit-klassiker-obatzda

Brotzeit-Klassiker Obatzda



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):
250 g weicher Camembert,
1 kleine Zwiebel,
½ TL Kümmel,
50 g weiche Butter,
2 EL Doppelrahmfrischkäse,
2 TL edelsüßes Paprikapulver,
1 Prise Rosenpaprikapulver,
Salz und gemahlener Pfeffer,
etwas Schnittlauch.

Zubereitung: Camembert in sehr feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kümmel in einer Pfanne etwas anrösten. Camembert in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, Butter und Frischkäse dazugeben. Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, Zwiebelwürfel zugeben, alles gründlich mischen und mindestens 1,5 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen und etwas Paprikapulver garnieren. *Kathrin Fries*