

Obazda Grundrezept



Zutaten (für 6-8 Portionen)

2 Camembert (à 250 g)
60 g weiche Butter
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
gemahlener Kümmel
Edelsüß-Paprika
1 Bund Radieschen
6-8 Laugenbrezeln



Zubereitungszeit
20 Min



Kcal
328

KJ
1373

Eiweiss
13 g

Fett
29 g

Kohlenhydrate
3 g

Zubereitung

1. Camembert klein würfeln. Weiche Butter in Stückchen schneiden. Radieschen als Beilage zum Obazdn waschen, putzen und halbieren. Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel für die Garnitur in dünne Ringe schneiden. Die andere Zwiebel in feine Würfel schneiden.
2. Camembert und Butter mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Zwiebelwürfel hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. In einer oder mehreren Schalen anrichten, mit Zwiebelringen garnieren und mit Paprikapulver bestäuben. Radieschen und Laugenbrezeln zum Obazdn reichen.