

# Winter-Obazda mit Birnen & Speck



## Zutaten (für 4 Personen)

50 g durchwachsener  
Räucherspeck (gewürfelt)  
1 reife Birne (Williams Christ)  
400 g Camembert oder Brie  
200 g Frischkäse  
2 EL Sahne  
Salz  
Cayennepfeffer, Kümmel  
(gemahlen)  
1 EL Liebstöckel (fein gehackt)  
Brot nach Belieben z.B.  
Walnussbrot, Laugengebäck oder  
Schüttelbrot



Zubereitungszeit  
25 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Die Speckwürfel in einer Pfanne goldbraun und knusprig auslassen und beiseite stellen. Birne schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Den Käse in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Frischkäse und Sahne unterrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Kümmel würzen.
3. Zum Schluss Speck, Birnenwürfel und Liebstöckel unterheben.
4. Zum Servieren den Obazda in Gläser füllen und mit Brot Ihrer Wahl servieren.

**Tipp:** Nach Belieben Lauchzwiebelringe und in Butter geröstete fein geschnittene Toastbrotwürfel darüber streuen und servieren.