



Obatzda

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g reifer Camembert
- 175 g Frischkäse
- 6 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Dampfbier

Zubereitung:

Den Camembert mit einer Gabel fein zerdrücken. Frischkäse unterheben und beide Käsesorten gut miteinander mischen. Die Butter und die Gewürze unter die Käsemasse rühren. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und zur Käsecreme geben. Zum Schluss das Dampfbier darüber gießen und alles noch einmal gut vermischen.

Obatzda mit Brot oder Brezen und frischen Radieschen servieren.