

Obatzda

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Schalotte
200 g Camembert
100 g Frischkäse
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Kümmel
1 TL Paprika (edelsüß)
1 EL Schnittlauchröllchen

Vorbereitung 30 Minuten

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Camembert (evtl. vorher die Rinde mit dem Messer abkratzen & den Käse grob zerkleinern) mit einer Gabel zerdrücken und den Frischkäse einarbeiten.
2. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, je einer Prise Cayennepfeffer und Kümmel sowie dem Paprika herzhaft würzen
3. In ein Schälchen füllen und mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen betreuen. Zum Drüberstreuen eignen sich auch gut Radieschenstifte und gehackte Walnüsse. Dazu passt am besten frisch gebackenes Bauernbrot.

Lässt sich vorbereiten, riecht sehr intensiv, gut abdecken und zusätzlich in eine Dose geben, verschließen im Kühlschrank aufbewahren. Passt gut zu einer deftigen Brotzeit mit Schinken.