

Obatzda bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Camembert, 100 gr Butter, 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen weißer Pfeffer, 2 Prisen Paprikapulver, 2 Prisen Salz, 0,5 Teelöffel Kümmel, 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen.

Die Zubereitung:

Den vollreifen Käse und die Butter rund zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, den Camembert in kleine Würfel schneiden, die Butter in Flocken zugeben und mit einer Gabel gut vermischen (aber NICHT bis zu einer gleichmäßigen Paste). Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Kümmel etwas hacken (wer keinen Kümmel mag, läßt ihn einfach weg) und beides untermischen. mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver abschmecken. Mit den Schnittlauchröllchen und, wenn noch vorhanden, ein paar Zwiebelringen dekorieren. Paßt zu kräftigem Brot und einem Bier in der Sonne. Guten Appetit!