



Mein Stück Natur.

Obatzda

Snack

ZUTATEN

200 g Radeberger Camembert,
Paprika edelsüß und geräuchert,
1 rote Zwiebel,
50 g Frischkäse,
10 g Kümmel,
Salz, Pfeffer,
nach Geschmack Weißbier

ZUBEREITUNG

Zuerst den warmen Camembert in eine Schüssel geben und dann mit einer Gabel zerdrücken.



Der Camembert sollte möglichst „reif“ sein, also kurz vor der besten Haltbarkeit, oder etwas darüber, dann schmeckt er aromatischer. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und gut miteinander vermischen. Im Idealfall sollte zum Schluss nach und nach etwas Weißbier hinzugefügt werden. Dabei kommt es darauf an, wie viel Bier für die Käsesorte benötigt wird, sonst kann der Obatzda zu dick werden.

ZUBEREITUNG

ca. 15 min