



Obatzda

(für 4 Personen)

300 g reifer Camembert
(45 % Fett i. Tr.)

100 g weiche Butter

1 Zwiebel

2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Msp. Paprikapulver, rosenscharf

1 TL gemahlener Kümmel

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Schnittlauch

Zubereitungszeit: unter 30 Min.

Den Camembert (er darf noch keine bräunlichen Stellen haben) entrinden und in Stücke schneiden. Die Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel cremig rühren. Die Camembertwürfel zugeben und kräftig zerdrücken.

Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Mit beiden Paprikasorten und gemahlenem Kümmel unter die Camembertcreme mischen. Mit wenig Salz, aber reichlich Pfeffer abschmecken. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Den Obatzda rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annimmt. Nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Mit frischen Laugenbrezeln, Holzofenbrot oder Roggenbrötchen servieren.

