



OBAZDA

Zutaten:

2 Camemberts (je 125g)
125g Philadelphia Frischkäse
75g Butter
Rosenpaprika nach Geschmack (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
Salz, Pfeffer
Kümmel (ganz) – gibt ´s bei Gourmet Flamand
einige Zwiebelringe zum Garnieren

Zubereitung:

Camembert in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Philadelphia und der weichen Butter in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einer sämigen Masse vermengen. Dabei darauf achten, dass der Camembert als auch die Butter sehr gut vermengt sind und gerade vom Camembert nur noch sehr kleine Stücke übrig sind. Sobald die Masse entstanden ist, kann auch ein Handrührgerät verwendet werden, um Obazda zu einer cremigen Masse zu verarbeiten. Ist die Masse zu trocken, kann sie auch mit ein paar Tropfen Milch cremiger gemacht werden.

Rosenpaprika (da muss so einiges hinein) dazugeben, bis die Masse eine leicht rosa Farbe bekommt. Immer wieder abschmecken, damit es nicht zu scharf wird. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kümmel nur dann hineingeben, wenn man ihn auch mag. Die Zwiebelringe erst direkt vor dem Servieren auf den Obazda legen, da diese wässern und die Masse sonst unansehnlich wird. Dazu passen natürlich Brezn oder andere Laugenbrötchen.