

Obazda

TIPPS: Nimm den Käse schon am Vorabend aus dem Kühlschrank. Je reifer der Käse, umso besser der Obazde!

Du brauchst ...

- 200 g sehr reifer Weichkäse (z.B. Camembert oder Brie), 60% Fett i.Tr., zimmerwarm
- max. 50 ml Milch
- 1 Zwiebel (ca. 70 - 100 g), sehr fein gewürfelt
- 1 TL Paprikapulver edelsüß, gut gehäuft
- Kümmel nach Geschmack
- Cayennepfeffer, falls der Käse nicht reif genug sein sollte

Und so geht's ...

Zerkleinere den Weichkäse zuerst grob mit dem Messer und zerdrücke ihn dann mit der Gabel in einer Schüssel. Gib bis zu 50 ml Milch dazu, um eine weiche Masse zu erhalten. Menge die sehr fein gewürfelte Zwiebel unter und füge das Paprikapulver zu. Je nach Geschmack und Reifegrad des Käses kannst du die Masse noch mit Kümmel und Cayennepfeffer würzen.

Lass den Obazden mindestens einen halben Tag im Kühlschrank ziehen und schmecke ihn anschließend nochmals ab. Er schmeckt am besten zimmerwarm. Dazu passen ein kräftiges Natursauerteigbrot oder Brezn.

