

Kochen mit Klaus

Bayrischer Obatzda

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g Camembert, 200 g Limburger, 150 g weiche Butter, 2 Zwiebeln,
- 150 g Frischkäse, 3 EL Paprikapulver, 1 EL Kümmel, Salz, Pfeffer,
- 2-3 EL Milch, Schnittlauch, Petersilie, ½ rote Zwiebel

Zubereitung:

1. Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Zwiebeln fein, Camembert u. Limburger klein würfeln.



2. Zwiebeln, Käsewürfel, Butter u. Frischkäse vermengen. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, ¾ Kümmel u. Milch unterrühren.



3. Alle Zutaten mit einer Gabel zerdrücken u. in eine Servierschüssel füllen u. mit Paprikapulver u. restl. Kümmel bestreuen.



Tipp des Chaoten: Obatzda mit Zwiebelringen garniert servieren.

