

Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.



Obazda | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 330 Gramm Camembert | 150 Gramm Frischkäse | 50 Gramm weiche Butter | 100 Gramm rote Zwiebel | 2 flache Teelöffel Paprikapulver | 1,5 Teelöffel frisch gemahlener Kümmel | Salz | Pfeffer | 15 Gramm Schnittlauch



Obazda | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Camembert in feine Würfel schneiden und mit Frischkäse und Butter mit einer Gabel vermengen und dabei leicht zerdrücken. 2. Zwiebel in feine Würfel schneiden und unterheben. Obazda mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. 3. Schnittlauch klein hacken und zum Obazda geben.

Schmeckt hervorragend auf: [Knusprigem Körnerbrot](#)! Jetzt noch mehr [Brotaufstriche](#) Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 265 Kalorien | 21,9 Gramm Fett | 4,2 Gramm Kohlenhydrate | 12,3 Gramm Eiweiß