



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Obazda

Zutaten für 4 Personen:

Obazda	
1 Zwiebel(n), weiß	5 EL Bier, helles
250 g Camembert, weich	1 TL Paprika Pulver, edelsüß
100 g Butter, weich	Salz

Zubereitung Obazda:

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Camembert halbieren, das Innere heraus lösen bzw. die Rinde wegschneiden. Käsemasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Butter, Bier, Paprikapulver und etwas Salz vermischen.

30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Mit Bauernbrot oder Brezeln sowie mit frischen Radieschen servieren.

Je nach Geschmack mit etwas Kümmel würzen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer