SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Obazda | Brezen | Radieschen

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

250 g Camembert

175 g Frischkäse (Rahmstufe)

2 Esslöffel Butter, weich

0.5 Stück(e) Zwiebel, fein gewürfelt

3 Esslöffel Obazda Gewürz

Etwas Weißbier

Etwas Schnittlauch, fein geschnitten in Röllchen

Etwas Zwiebeln rot, fein geschnitten

4 Stück(e) Brezen

Etwas Radieschen

Etwas Saure Gurken

Zubereitung:

1. Zunächst dafür sorgen, dass die Zutaten zimmerwarm sind.

2. Den Camembert grob würfeln. Zusammen mit Frischkäse, warmer Butter, gewürfelter Zwiebel, Obazda Gewürz und einem Schuss Bier stampfen ('obazen') oder mit einer Gabel zerdrücken.

3. Obazda nach Belieben mit Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauch garnieren.

4. Mit Brezen servieren.