

Obatzda (Camembert-Crème) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr reifer Camembert, 250 gr Doppelrahm-Frischkäse, 80 gr Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika, 1 Prise Kümmel, 2 mittelgroße Zwiebeln, 4 Esslöffel Bier.

Die Vorbereitungen:

Camembert und Frischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken und miteinander vermischen.

Die Zubereitung:

Die Käsemasse mit der Butter und den anderen Zutaten zu einer Masse verarbeiten.

Bier über die Klumpen geben und kräftig vermischen.

Dazu schmecken Radieschen, Weißbrot, Laugenbrezeln und ein leckeres Bier!

Viel Spaß und Guten Appetit ;-)