

Obatzter

Vor und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

125 g Camembert

80 g Magerquark

1 EL helles Bier

1 Bundzwiebel, fein gehackt

wenig gemahlener Kümmel

½ TL Edelsüss-Paprika

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1. Camembert ca. 1 Std. vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Camembert und Frischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Bier und Bundzwiebel daruntermischen, Masse würzen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren Schnittlauch darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Obatzter ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

