

Obazda selber machen

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Camembert
- 120 g Frischkäse
- 60 g Butter
- 1 rote Zwiebel (kleine)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel (gemahlener)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schneide den Camembert ebenfalls in kleine Würfel.
3. Gib den Camembert mit den Zwiebeln, der Butter und dem Frischkäse in eine Schüssel und zerdrücke alles. Würze den Obazda mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer.
4. Wenn du ihn cremiger magst, kannst du ihn mit dem Stabmixer pürieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

