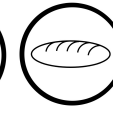


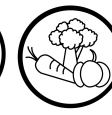
Obazda



Vorbereitung
10 Minuten



Schmeckt
mit Brot



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

1 Schälchen

1 rote Zwiebel (Mittel) 20-30g
4 Zweige Peterli
Paprika
Pfeffer
1 TL Senf

Die Zwiebeln und das Petersilie fein schneiden oder im TM 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Mit reichlich Paprika, Pfeffer und Senf würzen.

200g Camembert
40g Butter

Den Camembert und die weiche Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Petersilie mit einer Gabel zerdrücken. Alternativ im TM 10 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

Den Obazda kalt stellen und zusammen mit Brezen geniessen. Mit oder ohne Bier, und ja, manche mischen noch Frischkäse darunter, aber mir schmeckt der Obazda ohne besser. Außerdem lasse ich den klassischen Kreuzkümmel weg. Eben **ANDERSTGEMACHT**.

