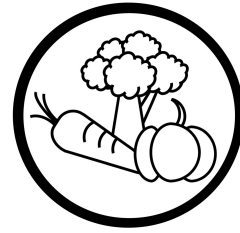
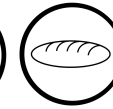


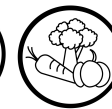
Obazda mit Beifuss



Vorbereitung
10 Minuten



Schmeckt
mit Brot



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

1 Schälchen

1 rote Zwiebel (Mittel) 20-30g
4 Zweige frischer Beifuss

Die Zwiebeln und den Beifuss fein schneiden oder
im TM 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

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
oder Brot geniessen. Der Obatzda dient hier nur als
Inspiration. Ich möchte mich bei jedem Bayern
bedanken, der versteht, dass man mit Traditionen auch
mal brechen darf, um dieses bayerische Rezept
abzuwandeln.

Wer hier Gewürze vermisst, muss nicht weiter suchen.
Ich habe bewusst alle Gewürze weggelassen. Die
Zwiebeln und der Camembert zusammen mit dem
Beifuss verleihen dem Gericht eine ganz besondere
bitter-scharfe Note.

