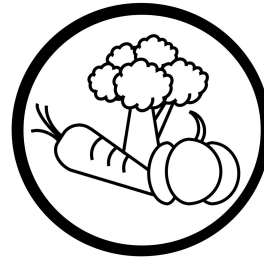
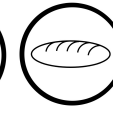


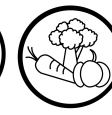
# Salbei Obazda



Vorbereitung  
10 Minuten



Schmeckt  
mit Brot



Vegi



Gluten  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

1 Schälchen

1 rote Zwiebel (Mittel) 20-30g  
12 Bl. Salbei  
Pfeffer  
1 TL Senf

Die Zwiebeln und den Salbei fein schneiden oder im TM 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Pfeffer würzen

200g Camembert  
40g Butter

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

Den Obazda kalt stellen und zusammen mit Brot geniessen... und ja, manche mischen noch Frischkäse darunter, aber mir schmeckt der Obazda ohne besser. Ausserdem ist das sowieso eine Abwandlung vom Original. Einfach ANDERSGEMACHT..

