

Obatzda





Zubereitungszeit 10min





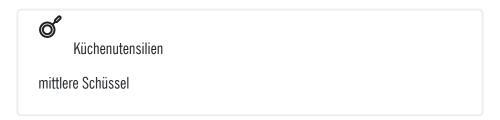
Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	20 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Camembert	200 g
Butter	50 g
Frischkäse, natur	200 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
- 2. Im Anschluss den Camembert grob in Stücke schneiden. In einer Schüssel Camembert mithilfe einer Gabel zerdrücken, weiche Butter und Frischkäse hinzufügen und glattrühren.
- 3. Zwiebeln, 1 TL Paprikapulver und die Hälfte des Schnittlauchs untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu guter Letzt Obatzda mit Schnittlauch und etwas Paprikapulver bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken Brezeln sehr gut!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	328 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	27 g