



Obatzda

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



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	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

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