

Obazda - pikante bayerische Käsecreme

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 200 g reifer Camembert
- alternativ: Brie
- 50 g weiche Butter
- 100 g Frischkäse
- 100 g Edelschimmelkäse
- 1 TL Kümmel
- etwas Öl
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- frischer Schnittlauch
- alternativ: Frühlingszwiebeln
- Cayenne-Pfeffer

Camembert mit Rinde (nach Geschmack kann man sie vorher entfernen) in kleine Stücke schneiden. Mit den anderen Käsesorten und der weichen Butter in eine flache Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken und gut vermengen, aber nicht zu fein zerdrücken. Die Creme darf ruhig etwas grob sein und ein paar Stücke enthalten.

Kümmel mit 1 Tropfen Öl auf eine Arbeitsfläche geben und hacken. Die Käsemasse mit Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zwiebel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Unterrühren oder auf den Obazda streuen. Wer mag, kann die Zwiebeln vorher kurz anschwitzen.

Die Käsecreme mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebel-Röllchen bestreuen und mit etwas Kümmel, Paprikapulver und Cayenne-Pfeffer garnieren. Mit Brezeln, Landbrot, Schüttelbrot, Radieschen oder weißem Rettich servieren. Obazda passt auch gut auf eine Vesperplatte mit Bergkäse, Wurst und Schinken.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 03.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen