



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Obazda - Bayerische Brotzeit



Einkaufsliste:

Camembert, ca. 400 g
Frischkäse, ca. 100 g
Schmand, 1 EL
Butter, ca. 100 g
Zwiebel, 1 rote
Rosenpaprika, 4 – 5 TL
Kümmel, 1 TL
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - Obazda

	 eibfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen,
- Zwiebel in Ringe schneiden,
- Camembert mit einer Gabel gut zerpfücken

Zubereitung:

- in einer Schüssel Camembert, Frischkäse, Butter und Schmand gut vermischen,
- mit Rosenpaprika, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in kleine flache Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren,
- die Zwiebelringe erst kurz vor dem Servieren drauflegen

Tipps:

- Die Schärfe des Obazda hängt vom Paprikapulver, aber auch vom Alter des Camembert ab (je jünger desto milder).
- Obazda ist für eine Diät etwas ungeeignet. Dennoch könnt ihr die Kalorienmenge über den Fettgehalt des Camembert, des Frischkäses und der Menge Butter beeinflussen.
- Statt Schmand könnt ihr auch Joghurt nehmen.
- Je fettärmer ihr den Obazda macht, desto mehr weiteren Geschmack solltet ihr ihm geben: z.B. durch klein gehackte blanchierte Schalotten, Frühlingszwiebeln in feinen Ringen, geröstetes Paprikapulver, etc.
- Neben Laugengebäck könnt ihr Salzbrezeln und Salzstangen servieren.

Dazu schmeckt:

- ein bayerisches Weizenbier.