



Obazda und Käsetaler



Zutaten für 4 Portionen

Menge	Maß	Zutat
500	g	reifer Camembert
40	g	weiche Butter
200	g	Frischkäse (Rahmstufe)
80	g	feingehackte Zwiebel
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
	etwas	Paprikapulver
	etwas	Kümmel
7	EL	Bier (Lager/Helles)
2	EL	Schnittlauchröllchen
60	g	feingeschnittene Zwiebelringe
8	Schb	Roggenmischbrot
4	St	Radieschen

Schwierigkeitsgrad



Preiskategorie



Zeitaufwand



Vorbereitungszeit 35 min

Koch-/Kühlzeit 0 min

Zubereitungszeit 35 min

Rezept von

LVBM

Zubereitung

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken, Butter, Frischkäse und Zwiebeln untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel nach Geschmack würzen. Bier nach und nach unterrühren.

Für die Käsetaler 4 Broteisbeiben mit ca. der Hälfte des Obazden bestreichen, die übrigen Broteisbeiben darauflegen. In Folie gewickelt gut kühlen. Mit einem glatten Ausstecher von 4 cm Durchmesser Taler ausstechen.

Den restlichen Obazden auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Zwiebelringen, Schnittlauchröllchen und Kümmel garnieren. Die Käsetaler dazulegen. Die Radieschen putzen, halbieren und den Obazden damit garnieren.

Dazu passt Roggenmischbrot oder ein kräftiges Bauernbrot.

