



Obatzter

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g Camembert, 45% Fett i. Tr.
- 20 g Lauchzwiebeln
- 75 g Butter
- 150 g Frischkäse
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
- 25 g Radieschen
- 4 Stk. Laugenbrezeln
- Paprika, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Lauchzwiebeln schälen und sehr fein hacken. Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Frischkäse, Butter und Lauchzwiebeln untermischen. Die Käsemasse mit Paprika, Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Zugedeckt etwa 30 Minuten durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Obatzter portioniert anrichten, mit den Radieschen dekorieren und nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu Laugenbrezeln reichen.

Guten Appetit!

