



R e z e p t



## Obatzda Original

*Nach dem offiziellen Rezept der Vereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft*

### Zutaten

- 500 g reifer Camembert
- 50 g weiche Butter
- 200 g Frischkäse (Rahmstufe)
- 100 g fein gehackte Zwiebel
- Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Kümmel
- 6 EL helles Bier

### Beilagen

- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 50 g feingeschnittene Zwiebelringe
- 8 Scheiben Roggenmischbrot
- 4 Radieschen

### Zubereitung

- Camembert, Frischkäse und Butter mit einer Gabel fein zerdrücken und gut mischen.
- Zwiebeln zusammen mit dem Bier unterziehen, anschließend mit den Gewürzen schön pikant abschmecken.
- Zusammen mit den oben genannten Beilagen servieren.

„Alles in Butter“ vom 1. März 2025  
Autor: Helmut Gote  
Redaktion: Heiko Hillebrand