


# Obatzda

Klassisch Bayerischer Brotaufstrich mit Camembert zum Laugengebäck.

10 - 14 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Bund Schnittlauch  
250 g reifer Camembert (55% Fett i. Tr.)  
100 g weiche Butter  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
etwa 1 geh. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 1 geh. EL Paprikapulver edelsüß  
etwa 1 geh. TL gemahlener Kümmel

## 1 Zubereiten:

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Camembert in grobe Stücke teilen und in einer großen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Frischkäse hinzufügen und vermischen. Salz, Pfeffer und die restlichen Gewürze unterrühren. Zum Schluss Schnittlauch unterrühren und abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Obatzda mit roten Zwiebelringen garnieren.
- Und hier das Rezept zu den [Laugnbrezeln](#).