

Obazda

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

15 Minuten

Kategorie:

Dips/salzige Aufstriche

Herkunft:

Johannes

Zutaten

- 150 g Weichkäse (Camembert oder andere, kräftigere Weichkäse wenn kräftigerer Obazda gewünscht wie Romadour, Limburger. Auch mischbar)
- ca. 50 g Butter
- ca. 50 g Frischkäse (optional)
- halbe rote Zwiebel oder ganze Schalotte
- Paprikapulver
- Kümmel (gemahlen oder fein gemörsert), 1/2 TL
- Pfeffer, Salz
- Schnittlauch (optional)

Anleitung

- Weichkäse in feine Würfel schneiden. Profitipp: külschrankkalt lässt sich dieser besser schneiden. Diesen dann auf Raumtemperatur kommen lassen um ihn danach leichter verarbeiten zu können.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Alles in eine Schüssel geben.
- Butter hinzugeben und optional Frischkäse hinzugeben alles auf Raumtemperatur bringen.
- Würzen mit (viel) Paprikapulver und Kümmel.
- Mit einer Gabel verrühren und mit der Rückseite dieser die Stücke zerdrücken und so zu einer homogenen Masse machen. Käsestücke dürfen sichtbar sein, je nach gewünschter Konsistenz. Die Konsistenz und Cremigkeit kann man auch noch durch Butter oder Frischkäse anpassen.
- Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Passt wunderbar zu [Brezeln](#).

Quelle

Johannes

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/obazda/index?rev=1769774715>

Last update: **2026/01/30 13:05**

