Obatzter mit Schnittlauch

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 300g Camembert
» 50g Butter/Margarine
» 3 EL Crème double
» Pfeffer
» 2 TL Paprika-Pulver (scharf)
» Kümmel
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Den Camembert aus dem Kühlschrank nehmen. Die weiche Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, dann die Crème double einrühren.

2. Vom Camembert dünn die Rinde abschneiden. Den Käse mit einer Gabel fein zerdrücken und unter die Butter rühren, so dass eine homogene Masse entsteht. Die Zwiebelwürfel unterheben. Die Mischung mit Pfeffer und 1TL Paprikapulver würzen. Mit Kümmel im Ganzen oder gemahlen abschmecken.

3. Den Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und die Halme in feine Röllchen schneiden. Den Obatzten zum Servieren in eine Schüssel füllen. Anschließend mit dem restlichen Paprikapulver bestäuben und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Nach Wunsch Radieschen dazu reichen. Dazu schmecken am besten frische Brezen und ein gut gekühltes Bier.

Tipp: Wer den Obatzten milder bevorzugt, ersetzt die Hälfte des Camemberts durch Frischkäse. Herzhafter wird er mit Romadur oder Limburger.

Nährwerte: 350kcal/E17g/F31g/KH1g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 852

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke