

Obazda Der bayerische Klassiker



Zutaten:

1 rote Zwiebel
450 g Camembert
50 g Crème fraîche
50 g weiche Butter
halber TL Salz
1 TL Paprikapulver
halber TL Pfeffer
halber TL Kümmel
1 EL Schnittlauch

Zubereitung:

Die rote Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Danach in ein Schälchen umfüllen. Den Camembert, die Crème fraîche und Butter in den Topf geben und 10 Sekunden bei Stufe 4 vermischen. Zwiebeln, Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Kümmel und Schnittlauch dazugeben und 10 Sekunden, Stufe 4, links drehend mixen. Dabei mit dem Spatel beim Verrühren helfen.