

# Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Brezen:**

100 g Quark	4 EL Milch	4 EL Öl
1 Prise Meersalz	2 Eier	200 g Mehl
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	1 TL Sesamsaat	4 Päckchen Natron
1 Liter Wasser		

**Für den Salat:**

1 Bund Radieschen	1 Zitrone	5 Zweige Petersilie
50 ml Olivenöl	1 Prise feines Salz	

**Für den Obatzda:**

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 g reifer Camembert	250 g Frischkäse
4 EL Milch	30 ml Birnenbrand	10 g braune Butter
1 Msp. Knoblauchpulver	1 Msp. Ingwerpulver	1 Prise Rosen-Paprikapulver
1 Prise gemahlener Kümmel	1 Prise gemahlener Koriander	1 Muskatnuss
1 Prise Chilisalز		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brezen Quark, Milch, ein Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und zur Hälfte unter den Quark rühren. Übriges Mehl unterkneten. Teig zu Brezen formen und mit Eigelb bestreichen. Natron mit Wasser mischen und zum Kochen bringen, die Brezen für eine Minute dort eintauchen, Sesam darüber streuen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für den Salat die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Radieschenblätter mit der Petersilie, Zitrone, Öl und Salz in einer Moulinette zu einem Pesto mixen.

Für den Obatzda den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Camembert in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit der Milch glattrühren, Schnittlauch und Camembert untermischen. Butter in einem kleinen Topf ca. 15 Minuten bräunen. Käsemasse mit Butter, Birnenbrand, Knoblauch- und Ingwerpulver, Chilisalز, Paprika, Kümmel, Koriander und Abrieb von der Muskatnuss verrühren und abschmecken.

Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und die Birnenspalten darin leicht andünsten. Butter hinzufügen, Vanilleschote und Zimt darin ziehen lassen.

Den Obatzda in Form eines flachen Ziegels auf einen Teller streichen und die karamellisierten Birnenspalten darum herumlegen.

Die selbstgebackenen Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Mittica am 21. September 2016