

Obazda

Für 4 Personen)

1 Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	100 g Harzer Käse
100 g Frischkäse	100 g Hüttenkäse	100 g Camembert
Kümmel (gemahlen)	1 TL Paprikapulver edelsüß	Salz und Pfeffer

Geben Sie den Frischkäse und den Hüttenkäse in eine Schüssel.

Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und die Paprika. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke und die Paprikawürfel in kleine Würfel. Geben Sie beides in die Schüssel mit dem Käse.

Fügen Sie ca. einen Teelöffel Paprikapulver und eine Prise gemahlene Kümmel hinzu.

Verrühren Sie nun die Masse gleichmäßig.

Schneiden Sie nun den festen Harzer Käse in kleine Stifte. Der Camembert sollte nicht zu fein geschnitten werden. Damit sowohl Rinde als auch weiches Innere erhalten bleiben, empfiehlt es sich, den Käse in kleine Ecken oder Würfel zu teilen.

Heben Sie den Käse vorsichtig unter.

Anschließend schmecken Sie den Obazda mit Salz und Pfeffer ab. Sollte Ihnen der Obazda zu mild sein, sollten Sie mit Paprika und Kümmel nachwürzen.

Björn Freitag am 22. Juli 2020