

OBAZDA MIT 3ERLEI KÄSE

Diese leckere Käsemischung allein den Bayern überlassen?
Auf keinen Fall! Schmeckt auch in NRW! Auch, wenn es mit den Zwiebeln und dem Bier etwas aufwändiger ist – die Mühe lohnt sich!

Das benötigt Ihr für 3 bis 4 Portionen...

rote Zwiebel	1
Öl	1 EL
Pils bzw. Helles	3 EL
Frühlingszwiebeln	2
Radieschen	4
Sauermilchkäse	80 g
(Reife bzw. Schärfe nach Belieben)	
Frischkäse, Rahmstufe	120 g
Camembert	80 g
(Reife bzw. Schärfe nach Belieben)	
Kümmel (gemahlen)	1/2 TL
Paprikapulver edelsüß	1 TL
Salz und Pfeffer	
frisch gehackte Petersilie	2 EL

So wirds gemacht:

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in wenig Öl anrösten.

Bier zufügen, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Radieschen und Lauchzwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Stückchen schneiden.

Camembert und Sauermilchkäse fein würfeln und richtig gut mit dem Frischkäse vermischen.

Bier-Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Radieschen unterziehen und alles mit den Gewürzen abschmecken.

Auf Laugengebäck und mit frisch gehackten Kräutern bestreut servieren. Natürlich schmeckt die Paste auch auf gesundem Vollkornbrot! Wohl bekomm's!