

OBAZDA



CREMIGER OBAZDA



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 15 Minuten



Zutaten für
ca. 4 Portionen



Kaloriendichte:
hoch



vegetarisch

ZUTATEN

250 g reifer Camembert
2 EL Bayernglück Haferdrink
"Das Original"

100 g Butter
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Kümmel
Prise Pfeffer

Zum Garnieren:
Petersilie
Radieschen



ZUBEREITUNG

1. Camembert und Butter eine halbe Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Den Käse in große Stücke würfeln und zusammen mit der weichen Butter in eine Schüssel geben.
3. 1 EL Haferdrink dazugeben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
4. Der Obazda sollte am Ende eine goldgelbe Farbe haben und sich leicht verstreichen lassen.
5. Mit Petersilie und Radieschen garnieren. Frisch servieren.



Der Haferdrink wurde hergestellt
aus Hafer aus dem Programm
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.