

OBAZDA MIT BIER

Zutaten für 4 Personen

- › 250 g Weichkäse
(z.B. Camembert und ein würziger Käse wie Limburger o. Romadur)
 - › 50 g weiche Butter
 - › 100 g Quark (20 %)
 - › 50 ml Weißbier
 - › 2 Frühlingszwiebeln
 - › 1-2 TL Paprikapulver
 - › 1-2 TL Kümmel
 - › 1 Bd. Schnittlauch oder Petersilie
 - › Salz, Pfeffer
- Dazu frisches Roggenbrot oder Brezen & ein Bund Radieschen



Zubereitung

- 1.** Den Weichkäse erst in Streifen, dann in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2.** Die Frühlingszwiebeln längs halbieren und fein schneiden, den Schnittlauch fein hacken. Von beidem etwas zurückbehalten, den Rest in eine zweite Schüssel geben und mit dem Quark und der weichen Butter vermengen.
- 3.** Das Quark-Butter-Gemisch mit Paprikapulver, Salz und Kümmel würzen, noch einmal alles gut vermengen und zum klein geschnittenen Weichkäse geben.
- 4.** Nun alles mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis eine cremige, aber noch leicht stückige Masse entsteht.
- 5.** Nach und nach das Weißbier zugeben unditerrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Noch mal mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Obazda in einer Schüssel zu Brot oder Brezen servieren, mit restlichem Kümmel und Kräutern bestreuen. Dazu frische Radieserl, fertig ist die perfekte Brettzeit.

