



BAYERISCHER Obazda

2-3 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

300 g Brie
200 g Bayernland Land-
Frischkäse
100 g Bayernland Goldbutter
Domspitzmilch Schlagrahm nach
Belieben
1 Zwiebel
1 Paprika rot
2 EL Paprikapulver edelsüß
3 Brezen
2 Laugenstangen
20 g Schnittlauch
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Brie in kleine Würfel schneiden und mit Hilfe einer Gabel zerdrücken.
2. Die zimmerwarme Butter und den Frischkäse hinzufügen und vermengen.
3. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und einen Teil der Käsemasse untermischen.
5. Die Paprika vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
6. Laugenstangen in Scheiben schneiden und großzügig mit Obazda bestreichen.
7. Die übrigen Zwiebel- sowie Paprikawürfel und den Schnittlauch zum Garnieren verwenden.
8. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV