

Obatzter mit Breze und Radieserl



Zutaten für vier Personen:

100 g reifer Bavaria Blue oder Romadur (wenns richtig zugeht)

100 g reifer Camembert, entrindet

100 g Doppelrahm-Frischkäse

50 g warme Butter

eventuell 2 EL Sahne

3-4 Frühlingszwiebeln

Schnittlauch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/4 TL Kümmel

1 EL Paprika edelsüß

eine Prise Paprika scharf

4 Brezen oder Brezenringe

16 Radieschen

1. Die verschiedenen Käsesorten mit der Gabel zerrupfen (nicht zermanschen) und zusammen mit der Butter und der Sahne vorsichtig vermengen. Wenn die Käse noch zu hart sind, eventuell in der Mikrowelle ganz kurz aufwärmen.

2. Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden, mit den Gewürzen zugeben und vorsichtig unterheben.

3. Obatzten zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen, außerhalb vom Kühlschrank.

4. Schnittlauchröllchen erst vor dem Servieren zugeben oder auch in kleinem Glasschüsselchen extra reichen.

Hinweise:

Am besten sind halbierte Brezenringe, in die Mitte hinein ein Glasschüsselchen mit dem Obatzten setzen.



Als deftige Appetithäppchen kann man kleine ausgestochene Schwarzbrot-scheiben oder Dreiecke mit Obatztem. Bei einem bayerischen Buffet sollten Zwiebelringe, in Paprika gewälzt, als Dekoration nicht fehlen.

Nett auch kleine Salzbrezeln mit aufgestrichenem Obatzten.

Für ein Buffet wählt man ausgestochene Schwarzbrot-scheiben oder Dreiecke mit Obatztem. Bei einem bayerischen Buffet sollten Zwiebelringe, in Paprika gewälzt, als Dekoration nicht fehlen.

Dazu gibt es Bier oder Weißbier.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 145 min, Brotzeit, kleine Gerichte, Käse, vegetarisch, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 08.01.2023