



# "OBATZTER" BAYRISCHER BROTAUFSTRICH

*Ein Klassiker mit Camembert*

## SO EINFACH GEHT'S:

Alle Zutaten in einer Schüssel fest mit einer Gabel zerdrücken und vermengen.

Final abschmecken und mit Brot deiner Wahl bereitstellen. Dazu snackt man am besten knackige Radieschen, Radi oder Kohlrabi in Streifen.

### TIPP:

Wer den Obatzten geschmacklich noch eine Stufe raffinierter möchte, der sollte 1-2 EL TOMAMI-"Umami"-Würze hinzufügen. Die Kombination der edlen Tomatenessenz mit Käse ist einmalig gut und empfehlenswert.

## ZUTATEN FÜR VIER

- 150 g Butter
- 350 g Camembert
- 2-3 El Frischkäse
- 1 rote Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Bund Schnittlauch geschnitten
- 2 Tl Pimenton (Altes Gewürzamt Ingo Holland)
- 1/2 Tl Kümmel
- Salz und Pfeffer
- Knuspriges Baguette, Schwarzbrot oder Laugenbretzeln

## DAUER

- Vorbereiten | 10 min
- Mischen | 5 min
- Fertig in | 15 min
- Haltbar | 3-4 Tage gekühlt