
ALLGÄUER OBAZDA

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

50 g	Schalotten
250 g	Camembert
150 g	Sahnequark
1/2 TL	Kümmelsamen
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Paprikagewürz
3 Prisen	Pfeffer
1	Handvoll Schnittlauch (klein geschnitten)

ZUBEREITUNG

Schalotten ganz fein in kleine Würfel schneiden. Wenn du keine Küchenmaschine hast, den Camembert auch ganz fein kleinschneiden. Camembert, Sahnequark, Kümmel, Salz, Paprika und Pfeffer in einer Schüssel oder der Küchenmaschine so lange rühren, bis du eine cremige Masse erhältst. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und über den fertigen Obazda streuen.