

Bayerischer Obazda

Zubereitungszeit: 15 min
Portionen: für 5 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
200 g Camembert
150 g Frischkäse
50 g Butter
1 TL süßer Senf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprika Pulver
etwas Kümmel

Zubereitung:

Die Zwiebel vierteln und 15 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern. Danach alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 6 ca. 5-7 Sekunden unter Zuhilfenahme des Spatels verrühren.

Anschließend kühlstellen und vor dem servieren mit Schnittlauch und Zwiebelringen garnieren.