



 10 Minuten

 Einfach

OBAZDA AUF NORDDEUTSCH

Wir geben es gerne zu: Obazda aus Käse ist schon echt lecker. Dafür braucht es nur ein paar wenige, frische Zutaten und der nächste Käse Brunch kann kommen.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Um Obazda selber zu machen zunächst die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Käse in kleine Quadrate oder Streifen schneiden. Butter und Frischkäse glattrühren. Zwiebel und Käse unterrühren und mit 1 TL Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

SCHRITT 2

Dip in Schälchen füllen, mit restlichem Paprikapulver bestäuben und mit Schnittlauch und Radieschenstiften garnieren. Dazu Brezel, Roggenbrötchen und Schwarzbrot sowie Gemüsesticks und saure Gurken servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2078/498

Fett (g): 34,2

Kohlenhydrate (g): 30,3

Eiweiß (g): 17,3



Zutaten

4 Portionen

1 kleine rote Zwiebel

150 g MILRAM Sylter

50 g Butter (weich)

200 g Frischkäse

1-2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Msp. Kümmel, gemahlen

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Radieschenstifte zum Garnieren

200 g Brezel, Roggenbrötchen und Schwarzbrot