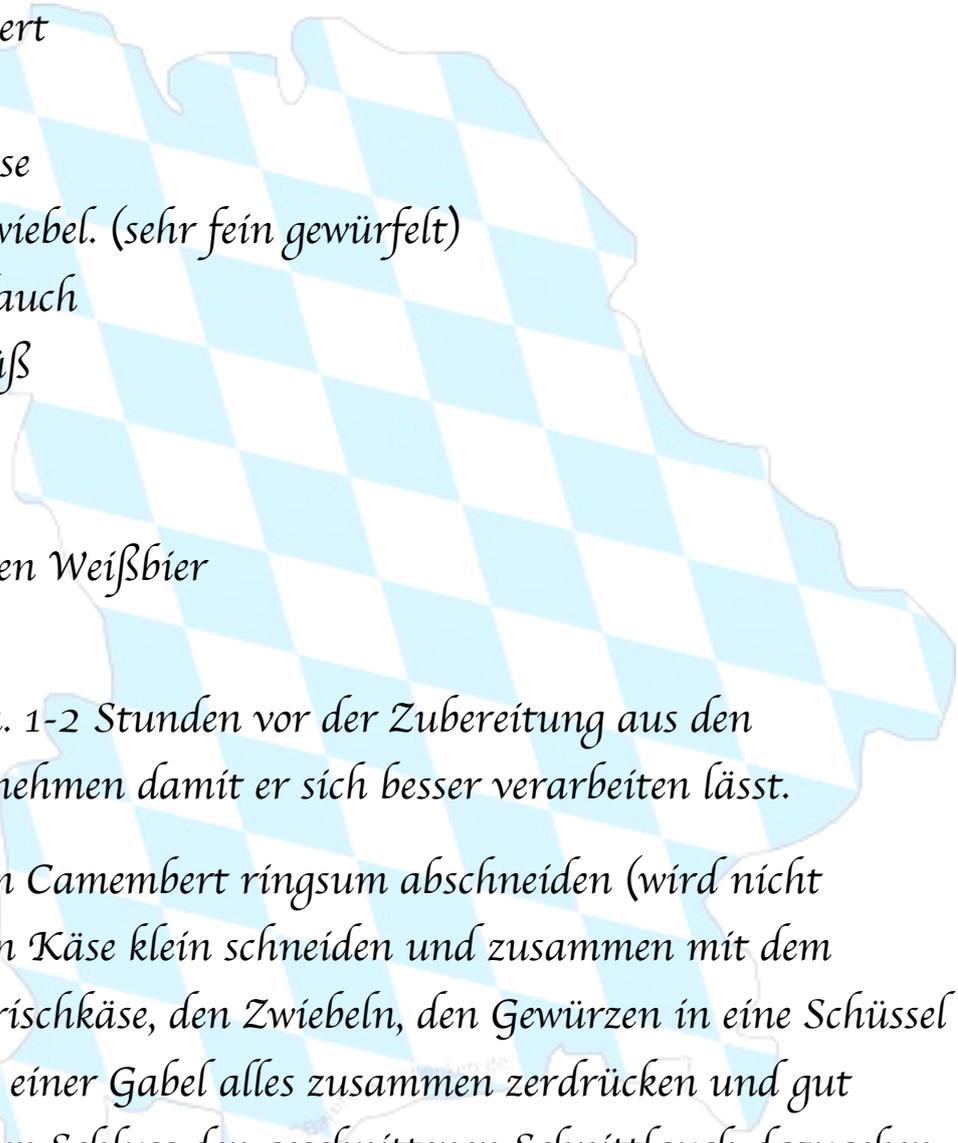


# *boarischer Obazda*

*{wm-spirit}*



200g Camembert  
100g Butter  
120g Frischkäse  
½ - 1 kleine Zwiebel. (sehr fein gewürfelt)  
2 EL Schnittlauch  
Paprika edelsüß  
Salz  
Pfeffer  
evtl. ein bisschen Weißbier

Den Butter ca. 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus den Kühlschrank nehmen damit er sich besser verarbeiten lässt.

Die Rinde vom Camembert ringsum abschneiden (wird nicht verwendet), den Käse klein schneiden und zusammen mit dem Butter, den Frischkäse, den Zwiebeln, den Gewürzen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel alles zusammen zerdrücken und gut vermengen. Zum Schluss den geschnittenen Schnittlauch dazugeben und untermengen.

Es kann zum Abschmecken ein Schluck Weißbier eingearbeitet werden, um die Konsistenz geschmeidiger zu machen. Aber das ist genauso Geschmackssache wie die Mengen der Zutaten.