



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Birnen-Obatzda

**reicht für
4 Personen**

1/2 Birne (fest und reif)
1 halber Bund Frühlingszwiebeln
250 g reifer Camembert
250 g Frischkäse mit oder ohne
Kräuter
etwas Chilisalز von Tante Inge
schwarzer Pfeffer
1 TL Kümmel gemahlen
1 TL Paprika edelsüß
einen Hauch Kurkuma
wer mag: etwas Koriander
etwas abgeriebene Zitronenschale
wer mag: 1 Schuss Bier

Zubereitung

Den Camembert beizeiten aus dem Kühlschrank holen, damit er weich ist. Zusammen mit dem Frischkäse und einer Gabel vermengen. Die Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Den weißen Teil der Frühlingszwiebel ebenfalls sehr fein würfeln. Mit den Gewürzen in die Creme einarbeiten und abschmecken. Das Bier dazugeben. Noch mal verrühren. Den Obatzda in den Kühlschrank geben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Zum Schluss die hellgrünen Teile der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über den Obatzda streuen. Servieren!



Noch mehr Brot & Käse finden Sie hier