

OBATZTER «ANGEMACHTER» KÄSE**Für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 rote Zwiebel
1 TL edelsüsser Paprika
250 g reifer Camembert
40 g weiche Butter
50 g Magerquark
Kümmel nach Belieben
Salzbrezeln oder Salzstangen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Zwiebel fein hacken. Beiseite stellen. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Käse mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Butter, Zwiebel, Quark und Paprika vermischen. ½–1 TL Kümmel zerstoßen und Obatzter damit abschmecken. Auf Teller oder in Schalen verteilen. Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Obatzter mit Zwiebelringen und Salzbrezeln garnieren.

TIPPS

- Obatzter wird im Sommer in Biergärten als pikanter Brotaufstrich oder als Beilage zu Gschwelli serviert.
- An Stelle des Camemberts eignet sich auch Romadur, Limburger oder Brie.

Veröffentlicht in Ausgabe 06/2006 auf Seite 43

Nährwerte

Kalorien: 1150 kJ / 270 Kcal
Fett: 16 g

Eiweiss: 18 g
Kohlenhydrate: 13 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)