



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger Käsespezialität „Obazda“

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 15 Minuten)



100 g Brie 60% in Stücke geschnitten,
100 g Butter in Stücke geschnitten,
100 g Romadur 50% in Stücke geschnitten,
1 kleine Zwiebel, 1 EL „Obazd is!“

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Brie, der Butter und dem Romadur (jeweils Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit „Obazd is!“ würzen und mit einer Gabel gut vermischen. Die fertige Mischung mit Brezeln oder anderem Laugenbäck servieren.

Variante für Kalorienbewusste: 250 g Frischkäse, 1 kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten, und 1 EL „Obazd is!“ in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel gut vermischen.

Tipp: Dazu passt frisches Bauernbrot, selbst gebacken mit unserem Herbaria Brotgewürz. Das Rezept dazu finden Sie im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/rezepte.

