

OBAZD IS!



ZUTATEN

Zutaten für 3-4 Personen

250 g reifer Camembert – oder eine Mischung mit einem Rotschmierkäse wie z.B.: einem Allgäuer Limburger oder den französischen Munsterkäse oder Chaumes

1 Zwiebel

50 g weiche Butter

1 EL Herbaria Obazd is!

2-3 EL Bier oder Milch

1/2 Bund Schnittlauch

Obazda mit Obazd is!

Die Rinde vom Käse so dünn wie möglich abschneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel, Käse und Butter vermischen, am besten geht es mit einer Gabel.

Obazd is! und einige Löffel Bier oder Milch unter die Käsecreme rühren, Schnittlauch schneiden und über den Obazden streuen.

Tipp:

Rettich, Kohlrabi oder Radieschen, Brezen, ein scharfes Messer und 1 Schneidebrettchen mit dem Obazden in den Picknickkorb packen und ab in den Biergarten.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte