

## Obazda

### Zutaten für ca. 6 Portionen:

200 g Weihenstephan Camembert  
1 mittelgroße Zwiebel  
**125 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen**  
Salz  
Pfeffer  
Edelsüß-Paprika  
Kümmel

### Zubereitung:

1. Camembert grob würfeln. Zwiebel schälen und Hälfte der Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Andere Hälfte in feine Würfel schneiden. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren.
2. Zwiebelwürfel und Camembert unter die Käsemasse mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel abschmecken. Obazda in einem Schälchen anrichten, ca. 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Zwiebelscheiben und Paprikapulver garnieren. Dazu schmecken Brezn.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.  
Niveau: einfach

Pro Portion ca. 840 kJ, 200 kcal. E 8 g, F 18 g, KH 1 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg