

OBAZDA

- 300 G BRIE
ODER FRISCHKÄSE
- 200 G CAMEMBERT
- 150 G SCHMELZKÄSE
- FRÜHLINGSZWIEBELN
- SALZ UND PFEFFER
- PAPRIKAGEWÜRZ
- GEMAHLENE KÜMMEL
- EINE PRISE ZUCKER



ZUBEREITUNG

- Brie und Camembert mit der Gabel etwas zerrupfen
- restlichen Käse dazu rühren bis die Masse cremig ist
- Gewürze dazu rühren
- Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unter die Käsemasse heben
- abschmecken und schön anrichten