



Räuchern & Kochen by Bohni

Käse

Gerupfter (der Name Obazda ist geschützt)

Region Franken / Bayern

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Wartezeit: 1 bis 2 Stunden

Benötigtes Zubehör: Schüssel, Gabel, Löffel

Zutaten: 250g reifer Weichkäse (geht auch mit light)
50g weiche Butter
Eine halbe Zwiebel
2 - 3 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Kümmel & Schnittlauch (optional)

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Käse klein rupfen. Zwiebeln, Käse und Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. (Je mehr Butter verwendet wird, umso cremiger wird der Obazda).

Das Paprikapulver dazugeben und verrühren. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken und 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.