Obatzda

Obatzter, auch Obatzda oder Obazda („Angebatzter, Angedrückter, Vermischter“, in der Schweiz auch als Gmanschter bekannt) ist eine pikante bayerische Käsezubereitung, die als Zwischenmahlzeit (zur Brotzeit) serviert wird. In Franken heißt sie Gerupfter oder Angemachter.

Zutaten:
1 St. Schalotte (Zwiebel)
200 gr. reifer Camembert
150 gr. Frischkäse (Doppelrahmstufe)
30 gr. Butter
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Schnittlauch zum bestreuen

Zubereitung:

Schalotte abziehen, in den Mixtopf geben und 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spachtel nach unten schieben.
Camembert, Frischkäse, Butter und Gewürze in den Mixtopf geben und 20 Sekunden/Stufe 4 vermischen.
Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Den Obatzda in einer Schüssel fülle und kühl stelle. Mit Radieschen und Schnittlauch oder Zwiebel-Lauch zum Laugengebäck servieren.

Tip:
… und Varianten

Historie:
31.10.2020 erster Versuch mit dem *TM31*. Super schnell und ein super Ergebnis. Beim nächsten mal werde ich nur ein halbes Rezept verwenden.
11.11.2023 wieder mal zubereritet. Jedoch dieses mal mit frz. Munster-Käse

---

Aufstriche und Dips
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/obatzda

Last update: **11.11.2023 13:22**