

Obazda mit Limburger und Knoblauchbrot

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Obazda

1 rote Zwiebel
200 g St. Mang Limburger 40%
100 g Frischkäse
30 g weiche Butter
50 ml Weißbier
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1 Teelöffel Kümmelsamen
1/2 Bund Schnittlauch
2 Esslöffel Röstzwiebeln
Salz, Pfeffer

Für das Knoblauchbrot

6 Scheiben Graubrot
30 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel

Besonderes Zubehör

Stabmixer

lange voll, denn der bayrische Klassiker wurde kräftig aufgepeppt! Und zwar mit herzhaftem **St. Mang Limburger**, einem Schuss Weißbier für eine leicht herbe Note und Röstzwiebeln für den Knuspergenuss.

- 1 -

Für den Obazda Zwiebel schälen und fein hacken. Limburger in kleine Würfel schneiden. Mit Frischkäse, Butter, Weißbier und gehackten Zwiebeln vermengen.

- 2 -

Die Hälfte der Masse mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Cremige und stückige Masse miteinander verrühren und mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Schüssel abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Für das Knoblauchbrot Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Graubrotsscheiben mit Butter bestreichen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen goldbraun rösten. Knoblauch schälen und die noch warmen Scheiben von je einer Seite mit der Knoblauchzehe einreiben.

- 4 -

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Kurz vor dem Servieren Obazda mit Schnittlauch und Röstzwiebeln vermengen und mit geröstetem Knoblauchbrot und Zwiebelringen servieren.

Wo steigt die nächste Gaudi? Ganz klar bei dir! Und weil zu jedem Fest ein paar **Schmankerl** dazugehören, kannst du dein Buffet mit einer extra cremigen Portion **Obazda mit Limburger** bereichern. Da bleibt der Brotkorb nicht