

Obatzda

Von Gertud Bär

Zutaten

250 g Camembert (mind. 50%)

200 g Doppelrahm-Frischkäse

80 g Butter (weich)

1 Zwiebel (fein gehackt)

3 EL Bier

Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken

Den weichen Camembert mit einer Gabel zerdrücken, mit Frischkäse, Zwiebel und Butter vermengen. Das Bier unterrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Im Kühlschrank zugedeckt mind. 2 Std. durchziehen lassen.