

Bayerische Brotzeit! Rezept/Foto: Wirths PR
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* August 2016

Obatzter (für 4 Personen)

Nördlich des Weißwurst-Äquators ist dieses Schmankerl nahezu unbekannt. In Bayern genießt man ihn gerne im Biergarten. Aber am besten schmeckt der Obatzter, wenn man ihn selbst zubereitet.

Obatzter mit Kräutern

375 g Camembert (möglichst gut gereift)
 250 g Schmant
 1 Zwiebel
 1/2 Bund Petersilie
 Salz
 Pfeffer
 Kümmel
 2-3 Radieschen



Die Rinde des Camemberts grobflächig abschälen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden, mit einer Gabel gut zerdrücken und in einer Schüssel mit dem Schmant kräftig verrühren. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, den Rest in feine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Zwiebelwürfel und Petersilie unter die Masse heben und diese kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelringe in Petersilie und Kümmel wenden und zusammen mit dem Käse und einigen Radieschen auf einem Teller anrichten. Mit deftigem Bauernbrot servieren. Dazu schmeckt ein kühles Bier, beispielsweise das Zwickl von Herrnbräu.

Pro Person: 598 kcal (2504 kJ), 24,6 g Eiweiß, 43,8 g Fett, 25,3 g Kohlenhydrate

Obatzter mit Paprika

375 g Camembert (möglichst gut gereift)
 250 g Schmant
 1 Zwiebel
 Paprikapulver
 Salz
 Pfeffer
 Bauernbrot

Die Rinde des Camemberts grobflächig abschälen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden, mit einer Gabel gut zerdrücken und in einer Schüssel mit dem Schmant kräftig verrühren. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, den Rest in feine Würfel schneiden und unter die Masse heben. Diese kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelringe in Paprikapulver wenden und zusammen mit dem Käse auf einem Teller anrichten. Schmeckt ausgezeichnet zu deftigem Bauernbrot und einem kühlen Bier. Mehr Rezepte gibt es im Internet auf www.1000rezepte.de.

Pro Person: 597 kcal (2497 kJ), 24,4 g Eiweiß, 43,9 g Fett, 24,9 g Kohlenhydrate

Fotohinweis: Wirths PR