



Andechser Obazda

Zutaten:

- 500 g reifer ANDECHSER NATUR Camembert
- 50 g weiche ANDECHSER NATUR Frische Almbutter
- 200 g ANDECHSER NATUR Handgeschöpfter Topfen-Quark
- 100 g feingehackte Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Kümmel
- 6-8 EL Bier (Hell)
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 50 g feingeschnittene Zwiebelringe
-

Außerdem:

8 Scheiben Roggenmischbrot
4 Radieschen

Teilen

So geht's

Zubereitung:

ANDECHSER NATUR Camembert mit einer Gabel zerdrücken, ANDECHSER NATUR Frische Almbutter, ANDECHSER NATUR Handgeschöpften Topfen-Quark und die Zwiebel untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel nach Geschmack würzen. Bier nach und nach untermengen. Für die Käsetaler 4 Brotscheiben mit ca. der Hälfte des Obazden bestreichen, die übrigen Brotscheiben darauf legen. In Folie gewickelt gut kühlen. Mit einem glatten Ausstecher von 4 cm Durchmesser Taler ausstechen. Restlichen Obazden auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Zwiebelringen, Schnittlauchröllchen und Kümmel garnieren. Käsetaler dazulegen. Radieschen putzen, halbieren und den Obazden damit garnieren. Dazu passt Roggenmischbrot oder ein kräftiges Bauernbrot.

Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?