

Zutaten:

400 g reifer Camembert
100g weiche Butter
1 kleine Zwiebel
in Würfeln
Paprika, Salz, Pfeffer,
gemahlener Kümmel
1/2 Bund Schnittlauch, gehackt



Zubereitungszeit: 15min

Zubereitung:

Camembert mit einer Gabel zerkleinern, die restlichen Zutaten zufügen und zu einer homogenen Masse im **Schlagkessel** vermischen. Mit Gewürzen pikant abschmecken. **Kapellchen** mit Klarsichtfolie auslegen und den Obatzern einfüllen, etwas andrücken. Vor dem Stürzen kalt stellen.

Tipps:

Wenn die Masse zu fest ist noch etwas flüssige Sahne untermischen.

Mit Schnittlauchröllchen verziert servieren.

Der Obatzde lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten.