ANDECHSER NATUR



Obazda

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:
200 g ANDECHSER NATUR Bio-Camembert
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur
20 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
1,5 TL Paprika edelsüß
½ TL Salz
etwas Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen
1 kleine rote Zwiebel

So geht's

1. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Camembert** grob würfeln und mit einer Gabel zerdrücken.

2. **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur** und **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** hinzufügen und zu einer groben Masse verrühren.

3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Wer es nicht so scharf mag, sollte nur eine halbe Zwiebel verwenden oder diese weglassen.

4. Zwiebelwürfel zusammen mit Paprika, Salz, Pfeffer und Schnittlauch unter die Camembert-Masse heben und abschmecken.

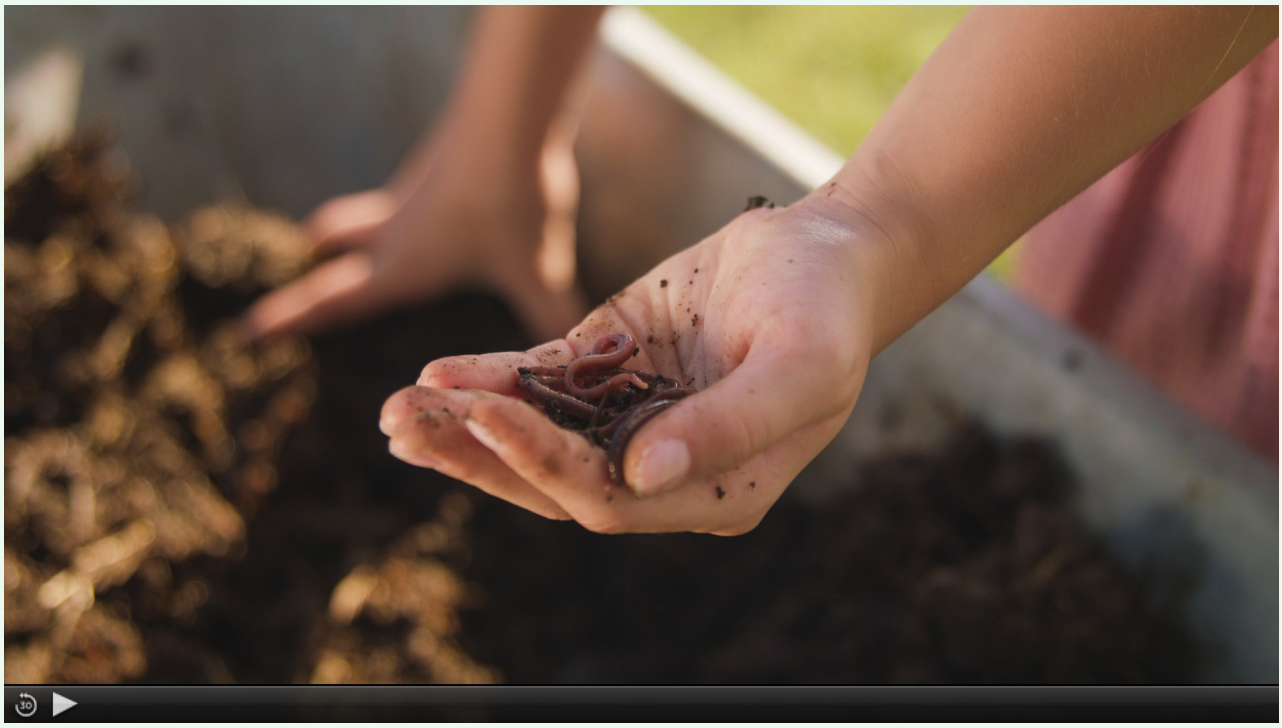
5. Obazda zum Beispiel mit Brezen und Radieschen servieren.

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?

