



Obatzda, bunt und schmackig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Appetitliche Obatzda Variante, zum Bier oder Glas Wein

Zutaten

- 250 g Camembert
- 200 g weiche Butter
- 75 g Tomaten ohne Blüte, entkernt in kleinen Würfeln oder Streifen
- 50 g Haselnusskerne, gehackt, angeröstet
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Edelsüß-Rosenpaprika
- 1/2 TL Tomatenmark
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Camembert klein würfeln, dann mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter, Paprika und Tomatenmark verrühren.

Schritt2

Die geröstete Haselnüssen, Schnittlauch, Zwiebeln, Tomatenwürfel unterheben, pfeffern, ev. etwas nachsalzen.

Schritt3

Auf frisches, knuspriges Bauernbrot streichen und mit Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** einfach und schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)515
- Fett (g)51
- KH (g)3
- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)2
- Zucker (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/obatzda-bunt-und-schmackig/>