



Obazda und Kartoffelkäse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Typisch bayerisch, passt gut zu Bier und Laugenbrezel oder Bauernbrot

Zutaten

- Für den Kartoffelkäse:
- 500 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- 1 große, rote Zwiebel
- 200 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 3 El saure Sahne
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 5 - 6 Radischen, gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für den Obatzter:
- 200 g weicher, reifer Camembert
- 100 g weicher, reifer Brie Käse
- 50 g weiche Butter
- 2 El flüssige Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- 1/4 Tl emahlener Kümmel, 1 Tl edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer a. d. Mühle,

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffelkäse:

Schritt2

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel mit der Schale weich kochen und schälen.

Schritt3

Grob zerdrücken (Mit dem Kartoffelstampfer oder einfach nur mit einer Tischgabel) Den Frischkäse mit der Sahne und der sauren Sahne vermengen.

Schritt4

Mit Salz, einem Strich geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Cayenne würzen, kalt stellen, kalt servieren.

Schritt5

Der Obatzter:

Schritt6

Den Camembert und Brie mit einer Tischgabel grob zerdrücken, die weiche Butter vermengen, wenig salzen, pfeffern und mit gemahlenem Kümmel und reichlich Paprika abschmecken, kalt stellen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** kartoffelkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/obazda-und-kartoffelkaese/>