

# Käfer's Obazda

## Zutaten:

250g Brie oder Camembert (gereift)	1 Rote Zwiebel
15 g Markus Lind Obatzder Gewürz	1 Weißbier
50 g flüssige Sahne	1 Bund Schnittlauch
20 g weiche Butter	
10 g Markus Lind Kümmel Gewürz (ganz)	



## Zubereitung

1. Den Käse in einer Schale mit einer Gabel zerdrücken.
2. Im Anschluss daran Butter und Sahne hinzugeben und mit der Gabel verrühren.
3. Kleiner Tipp: Mit eine Esslöffel Weißbier bekommen Sie Ihren Obatzder schön cremig.
4. Die Masse im Anschluss mit Kümmel und dem Markus Lind Obatzder Gewürz vermengen.
5. Im nächsten Schritt den Schnittlauch und die Zwiebel schneiden.
6. Mit einem Löffel lässt sich die Obatzder Masse ideal zu kleinen runden Massen formen.
7. Im Anschluss daran die Zwiebeln und Schnittlauch über den Obatzder streuen.
8. Unser Weinexperte Manuel Lindemayr empfiehlt dazu einen 2016 Weisser Burgunder von Zehnthof Luckert. Ein tolles Zusammenspiel des fruchtigen Weißweins mit der deftigen Käsecreme.

