

# Obatzda

## mit Radi und Bier

### *Zubereitungszeit:*

*Viertel Stunde. Plus  
warten und ziehen  
lassen.*

### *Dazu ist zu sagen:*

*Leckerer deftiger  
Brotaufstrich. Die  
beste Möglichkeit  
überreifen Camembert  
zu verarbeiten.*

*Reicht für 4 Personen.*

1. Zimmerwarmen **200 g überreifen Camembert** (so überreif, dass man ihn so nicht mehr gerne essen will) mit einer Gabel zerdrücken.
2. **2 – 3 EL weiche Butter** dazudrücken.
3. **1 Zwiebel** fein hacken. Ein paar Zwiebelringe zum Garnieren übriglassen.
4. Die Zwiebel, Pfeffer, Salz, **edelsüßes und scharfes Paprikapulver** und **Kümmel** dazugeben und pikant abschmecken.
5. **3 EL Bier** darunterrühren.
6. Den Obatzda mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. (Später dann kühl lagern, dann wird er auch noch fester.)
7. Den Obatzda mit Zwiebelringen und etwas Kümmel garnieren.
8. Als Brotaufstrich servieren. Als Beilage empfehlen sich **Rettich** oder **Radieschen** und ein **kühles Bier**.