

Obatzter

Zutaten:

100 g Frischkaese, 100 g Camembert

100g Bavaria Blue, Blauschimmelkaese

40 g Butter

2 Stangen Fruehlingszwiebeln, in feine Scheiben

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten, 0,5 TL Paprikapulver

10 Pfefferkoerner, schwarz gemoerst

Salz, Salbeiblaetter, Pflanzenoel

Zubereitung:

Camembert und Bavaria-Blue von der Rinde befreien und mit Butter und Frischkaese in eine Schuessel geben. Feingeschnittene Fruehlingszwiebeln und Schnittlauch dazu, mit Salz, Pfeffer und Paprika wuerzen und alles grob mit der Gabel vermengen - nicht zermatschen.

Pflanzenoel erhitzen - gesaeuberte und getrocknete Salbeiblaetter im OEl maximal 1 Minute knusprig ausbacken, auf Kuechenkrepp abtropfen lassen und mit dem Obatzter servieren. Am schoensten ist es, den Obatzter mit den Blaettern zu schichten. So hat man den knusprigen Effekt zwischen den Schichten.