



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Klassischer Obazda mit St. Mang Limburger 40% von Springlane

 45 Minuten  4 Portionen  Einfach



Zutaten

- 1 St. Mang Limburger 40%
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Frischkäse
- 30 g weiche Butter
- 50 ml Weißbier
- 1 TL Paprika edelsüß
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Röstzwiebel
- 1 TL Kümmelsamen
- 6 Scheiben Graubrot
- 30 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Für den Obazda Zwiebel schälen und fein hacken. St. Mang Limburger 40% in Würfel schneiden und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Frischkäse, Butter, Weißbier und gehackten Zwiebeln vermengen. Mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Schüssel abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Für das Knoblauchbrot Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Graubrotsscheiben mit Butter bestreichen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldbraun rösten. Knoblauch schälen und die noch warmen Scheiben von je einer Seite mit der Knoblauchzehe einreiben.
3. Kurz vor dem Servieren Obazda mit Schnittlauch und Röstzwiebeln vermengen und mit geröstetem Knoblauchbrot servieren.

