



Obazda mit St. Mang Limburger und Knoblauchbrot

Zutaten (für 6 Portionen)

Für den Obazda

- 1 rote Zwiebel
- 200 g St. Mang Limburger 40%
- 100 g Frischkäse
- 30 g weiche Butter
- 50 ml Weißbier
- 1 TL Paprika edelsüß
- ½ Bund Schnittlauch

- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 TL Kümmelsamen
- Salz, Pfeffer

Für das Knoblauchbrot

- 6 Scheiben Graubrot
- 30 g Butter
- 2 Knoblauchzehen

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.



Weitere Rezepte unter st-mang.com