



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

Original bayrischer Obazda mit frischer Brezel

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine mittelgroße Schüssel, eine Gabel sowie ein Esslöffel bereit. So lässt es sich entspannt "kochen". Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Kümmel auf einem Schneidebrett klein hacken. **Camembert** in einer Schüssel mit dem **Frischkäse**, etwas Wasser (1P: 1 EL/2P: 2 EL), dem **Paprikagewürz**, dem Kümmel sowie etwas Salz (1P: 2 gute Prisen/2P: 0,5 TL) und gut Pfeffer mit der Gabel zermantschen bzw. zerdrücken, solange bis eine streichfähige Masse entsteht. Daher der Name: Obazda heißt auf bayrisch soviel wie "Angedrückt". Wer übrigens Bier im Haus hat, kann anstatt Wasser auch Bier benutzen und den Rest dann dazu trinken:) Ein Glas kalte Milch passt auch toll dazu.

Zwiebel halbieren und in dünne Ringe schneiden. **Radieschen** waschen und halbieren. Obazda in eine schöne, kleine Schüssel oder Untertasse geben, auf einem Holzbrett zusammen mit den Zwiebelringen, den Brezeln sowie den Radieschen servieren. Brezeln in den Obazda dippen und mit knackiger Zwiebel sowie frischen Radieschen genießen:) Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder Google wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.