



#### UNSER TIPP:

Kümmel und Paprika können für einen intensiveren Geschmack angeröstet werden. Wenn der Obazda länger halten soll, die Zwiebel nicht roh dazugeben, sondern kurz in Essigwasser (Gurkenwasser) aufkochen.

## OBAZDA G.G.A.

### Grundrezept für Bayerischen Obazda



#### ZUTATEN:

250 g Camembert  
100 g Frischkäse  
80 g Butter  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
50 ml Weißbier  
2 TL Rosenpaprikapulver  
¼ TL Kümmel  
Salz

#### ZUBEREITUNG:

Camembert würfeln, mit der Hälfte des Biers in eine Schüssel geben und im warmen Backofen (80 °C) anschmelzen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck