

Obatzter, bayrische Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr weicher Camembert, 50 gr weicher Romadur, 50 gr Gorgonzola, 50 gr Schmelzkäse, 50 gr Hüttenkäse, 50 gr Frischkäse, 50 gr weiche Butter, 2 Eigelb, je Prise Salz, weißer Pfeffer, Rosenpaprika, 1 Zwiebel, 1 kg Krustenbrot.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen, fein schneiden und mit restlichen Zutaten (ohne Rosenpaprika) in eine große Schüssel geben.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Rosenpaprika über den Obatzten streuen, der Optik wegen! 1 Stunde kühl stellen.

Frisches Krustenbrot dazureichen.