

Obazda

Zubereitung:

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und abtropfen lassen. Das Lauchzwiebelgrün nahezu entfernen und in Ringe schneiden; die Lauchzwiebeln längs vierteln und quer klein schneiden. Den Almkäse grob reiben. Die Butter schaumig rühren und mit Quark, Käse und den klein geschnittenen Lauchzwiebeln gut vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Cayennepfeffer herzhaft würzen.

Den Obatzden in kleine Schälchen füllen oder mit einem heißen Esslöffel Nocken davon ausstechen, diese auf Teller setzen und mit geschnittenem Lauchzwiebelgrün bestreuen.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

2 Lauchzwiebeln
150 g Almkäse oder anderer halbfester, herzhafter Käse
150 g weiche Butter
150 g Quark
70 g Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 kräftige Prise gemahlener Kümmel
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 kräftige Prise Cayennepfeffer

