



www.timskitchen.de

Obazda

Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

150	g	Brie (Brie de Meaux)
150	g	Limburger Käse
150	g	Taleggio
150	g	Frischkäse
10	EL	Hefe-Weißbier (optional alkoholfrei)
1	Stück	Schalotte
1	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Den Käse grob zerkleinern und zusammen mit allen Zutaten in eine Küchenmaschine mit Flügelmessern geben. Idealerweise gibt ihr die Käsesorten durcheinander in den Becher, dann vermischen sich die einzelnen Käse besser. Wer mag, kann auch gerne noch 1 TL Kümmel dazu geben. Stellt die Leistung auf mittlere Stufe und zerkleinert alles so, dass in der Masse noch ein paar Stücke vorhanden sind.

Dazu serviere ich am liebsten Laugengebäck, Bauernbrot oder Vollkornbrot. Als Beilage dürfen Radieschen und Rettich nicht fehlen.

Guten Appetit