

Leckere Brotzeit: Knuspriges Wiesn-Brot mit cremigem Obazda und pflanzlichem Schmalz

Brennwerte	775 kJ 185 kcal
Eiweiß	10,0 g
Kohlenhydrate	1,8 g
Fett	15,5 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	30 Minuten
Gesamtzeit	45 Minuten



Reifer Camembert verleiht dem Obazda seinen typisch würzigen Charakter und liefert hochwertiges Eiweiß. Deli Reform Rein pflanzliches Schmalz Zwiebel mit feinen Röstzwiebeln sorgt für eine besonders streichzarte Konsistenz und harmonisch abgerundete Käsearomen.

Friskäse macht den Aufstrich zusätzlich cremig. Paprika, Kümmel und ein Hauch Zitrone sorgen für den vertrauten, traditionellen Geschmack mit frischer Note.

Lust auf Oktoberfest-Feeling für zu Hause? Dann ist unser knuspriges Wiesn-Brot mit cremigem Obazda und pflanzlichem Schmalz genau das Richtige! Herzhaft, würzig und wunderbar rustikal vereint dieses Rezept traditionelle Aromen und cremige Frische zu einem echten Genuss.

Leckere Brotzeit: Knuspriges Wiesn-Brot mit cremigem Obazda und pflanzlichem Schmalz

8 PORTIONEN  simpel

ZUTATEN FÜR DEN OBAZDA

1/2 - 1 TL Kümmel, grob zerstoßen
50 g Deli Reform Rein pflanzliches Schmalz Zwiebel
1 gehäufte TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Paprikapulver, rosenschärf
250 g reifer Camembert
50 g Frischkäse
1 Spritzer Zitronensaft
Etwas Zitronenabrieb

SONSTIGE ZUTATEN

1 mittelgroßes Bauern- oder Landbrot
(Snack-)Brezeln
Wurzelbrot, in Scheiben
Radieschen
Gewürzgurken
Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren
Salz, Pfeffer

1 OBAZDA VORBEREITEN

Für den Obazda den Kümmel ohne Fett 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis er intensiv duftet. Die Hitze reduzieren, Deli Reform Rein pflanzliches Schmalz Zwiebel zugeben und schmelzen lassen. Beide Paprikapulver-Sorten einrühren und kurz mit anschwitzen. Die Mischung anschließend leicht abkühlen lassen.

2 OBAZDA FERTIG ZUBEREITEN

Den Camembert in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel grob zerdrücken. Frischkäse, die lauwarmer Schmalzmischung, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb zugeben. Dann alles zu einer cremigen, leicht stückigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Obazda mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. So verbinden sich die Aromen optimal.

3 BROT VORBEREITEN

Den Deckel des Bauernbrots abschneiden und das Brot vorsichtig aushöhlen. Mit dem Obazda befüllen. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

4 BROT BACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten backen, bis der Obazda heiß und cremig ist und das Brot eine knusprige Kruste erhält.

5 SERVIEREN

Mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren und den warmen Obazda direkt im Brot servieren. Dazu die herausgelöste Brotkrume, Wurzelbrot, (Snack-)Brezeln, Radieschen und Gewürzgurken reichen.

Tipp: Wer den Obazda noch würziger mag, kann kurz vor dem Servieren 1–2 EL helles Bier oder 1–2 TL mittelscharfen Senf unterrühren. Für eine mildere Variante lässt sich der kräftige Camembert durch Brie ersetzen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>