

# Obatzda, bunt und schmackig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Appetitliche Obatzda Variante, zum Bier oder Glas Wein

## Zutaten

- 250 g Camembert
- 200 g weiche Butter
- 75 g Tomaten ohne Blüte, entkernt in kleinen Würfeln oder Streifen
- 50 g Haselnusskerne, gehackt, angeröstet
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Edelsüß-Rosenpaprika
- 1/2 TL Tomatenmark
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Camembert klein würfeln, dann mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter, Paprika und Tomatenmark verrühren.

### Schritt2

Die geröstete Haselnüssen, Schnittlauch, Zwiebeln, Tomatenwürfel unterheben, pfeffern, ev. etwas nachsalzen.

### Schritt3

Auf frisches, knuspriges Bauernbrot streichen und mit Schnittlauch bestreuen.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** einfach und schnell

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)515
- Fett (g)51
- KH (g)3
- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)2
- Zucker (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/obatzda-bunt-und-schmackig/>