

Obatzda mit Laugenbrötchen

Vegetarisch 10 – 20 Minuten • 737 kcal • Tag 5 kochen

303



Camembert



Butter



Frischecreme



Paprikapulver edelsüß



Schnittlauch



Laugenstange



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Camembert 7)	125 g
Butter 7)	20 g
Frischcreme 7)	75 g**
Paprikapulver edelsüß	4 g
Schnittlauch	10 g
Laugenstange 13) 15)	270 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 250 g)
Brennwert	1223 kJ/292 kcal	3082 kJ/737 kcal
Fett	14,8 g	37,3 g
– davon ges. Fettsäuren	8,5 g	21,4 g
Kohlenhydrate	27,7 g	69,8 g
– davon Zucker	2,3 g	5,8 g
Eiweiß	11 g	27,6 g
Salz	1,4 g	3,52 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Butter und **Camembert** aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.



Schnittlauch schneiden

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Obatzda mischen

Camembert in kleine Stücke schneiden. In einer großen Schüssel **Camembertstücke**, **Butter** und die Hälfte des **Frischkäses** mit einer Gabel zerdrücken und mischen.

Tipp: Wenn Du den Obatzda cremiger magst, verrühre ihn mit den Quirlen des Handmixers.



Obatzda vollenden

Obatzda mit der Hälfte des **Schnittlauchs** verrühren.

Mit **Paprikapulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Laugenstangen backen

Laugenstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 5 Min. backen, bis sie etwas gebräunt und knusprig sind.



Anrichten

Obatzda mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen und mit den **Laugenstangen** genießen.

Tipp: Wenn Du den Obatzda ganz klassisch magst, garniere ihn mit fein geschnittenen Zwiebelringen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

