



Bayerischer Brotzeitkäse

Ein leckeres Rezept für zwischendurch oder
einen Grillabend im Sommer mit bayerischer Note



Zutaten für 4 Personen

2	Camembert (je 150 g)
3 TL	gemahlenes Paprikapulver (edelsüß)
2	große Prisen gemahlener Kümmel
1 TL	Salz
200 g	Frischkäse
60 g	weiche Butter
1-2	rote Zwiebeln

Zum Garnieren:
nach Belieben Schnittlauch,
Petersilie, Radieschen

Zubereitung

Den Camembert in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse dazugeben und alles zusammen mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Butter nach und nach hinzugeben und unterarbeiten, so dass es eine geschmeidige Masse gibt. Bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den fertigen Brotzeitkäse in eine neue Schüssel geben,

nach Belieben mit den Zwiebelringen, Schnittlauch, Petersilie oder in Scheiben geschnittenen Radieschen garnieren.

TIPP:

Sie können den Geschmack durch die Auswahl des Camemberts beeinflussen. Für kräftigen Geschmack einen eher französischen Camembert, für milden Geschmack lieber einen deutschen Camembert verwenden.

Lecker schmeckt dazu zum Beispiel frisch gebackenes Holzofenbrot, „Brezn“ oder anderes Laugengebäck.