



## **Wiesn Obatzter „auf leichte Art“**

### **Zutaten:**

250 g Camembert oder Brie  
1 EL Butter  
2 gekochte, durchgedrückte Kartoffeln  
4 EL Sauerrahm  
80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 TL Paprikapulver  
½ TL Kümmel  
Salz, Pfeffer  
1 kleine rote Zwiebel in Ringe geschnitten  
8 Radieschen  
4 Laugenbrezeln

### **Zubereitung:**

Camembert in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, Schnittlauch, Zwiebeln, Butter, Sauerrahm, Paprikapulver, Kümmel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einer Gabel alles gut verdrücken, Kartoffeln hinzufügen. Alles gut vermengen, mit einem angefeuchteten Suppenlöffel Nocken abstechen, auf flachem Teller anrichten, mit Zwiebelringen und geputzten, in Röschen geschnittenen Radieschen ausgarnieren, Laugenbrezel mit anlegen.

**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten**