

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Lauchzwiebel Obazter

Zutaten für 4 Personen

- 125 gr Magerquark
- 1 Camembert, mittelreif
- 30 gr Butter, weich
- Meersalz & Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 30 gr Sonnenblumenkerne
- 1 Ei
- 1 Bd. Lauchzwiebeln

Zubereitung

- Quark abtropfen lassen.
- Den Camembert entrinden und in grobe Stücke schneiden.
- Die Butter schaumig rühren.
- Camembert mit Butter und Quark verrühren. Mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
- Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne rösten.
- Das Ei hart kochen, abschrecken, pellen und grob hacken.
- Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
- Vor dem Servieren die Hälfte der Sonnenblumenkerne, das gehackte Ei und die Frühlingszwiebeln mit dem angemachten Camembert mischen, den Rest darüber streuen.
- Lecker zu unserem Weizen-Baguette, Ciabatta und Toastbrot aus dem Holzbackofen.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos**