

# Obatzda

## FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: 20 Minuten

200 g Brie  
200 g Frischkäse  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
1 EL edelsüßes  
Paprikapulver  
1 rote Zwiebel  
Salzbrezn zum Servieren

1. Den Brie mit einer Gabel in kleine Stücke teilen und mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Hälfte dazugeben. Alles mischen und die Käsecreme mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Obatzden portionsweise mit Zwiebelringen sowie dem restlichen Schnittlauch anrichten und mit Salzbrezn servieren.

# Birnen-Obatzda

## FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: 25 Minuten

2 EL Walnusskerne  
1 Birne  
1 TL brauner Zucker  
150 g Blauschimmelkäse  
100 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer  
Walnusskerne und Birnen-  
chips zum Servieren

1. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und in 5 Minuten hellbraun karamellisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Den Blauschimmelkäse mit einer Gabel in kleine Stücke teilen und mit dem Frischkäse in einer Schüssel mischen. Nüsse und Birnen einrühren und den Obatzden mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Obatzden portionsweise anrichten, mit Walnusskernen bestreuen und mit Birnenchips servieren. Dazu schmecken Bierstangerl (s. S. 16).

