

Wiesn-Platte mit Wurstsalat und Obazda

Zutaten für den Obazda (für 4 Personen):

- 100 g Frischkäse
- 100 g Camembert
- 100 g Blauschimmelkäse
- 50 g Butter
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 EL Kümmel

Die Rinde vom Blauschimmelkäse und Camembert entfernen. Den Käse mit der Butter und dem Frischkäse in eine flache und breite Schüssel geben und alle Zutaten mit einer Gabel grob zerstampfen und vermengen. Die Masse sollte noch etwas stückig und nicht zu cremig sein.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln farblos anschwitzen. Danach abkühlen lassen und zum Käse geben.

Den Kümmel mörsern und damit die Käsemasse würzen. Außerdem noch etwas Paprikapulver hinzufügen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und auf die Käsemasse streuen. Außerdem noch eine Prise Paprikapulver auf den Obazda geben.

Zutaten für den Wurstsalat:

- 250 g Fleischwurst
- 100 g Mortadella
- alternativ: Bierschinken
- 1 große rote Zwiebel
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 4 EL Traubenkernöl
- 3 EL milder Apfelessig
- 2 EL Gurkenwasser
- helle Crema di Balsamico
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Mortadella- oder Bierschinkenscheiben vierteln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Wurstscheiben und Zwiebelringe in eine Schüssel geben.

Traubenkernöl mit Apfelessig und Gurkenwasser zu einer Marinade verrühren. Außerdem noch etwas helle Crema di Balsamico hinzufügen. Die Marinade zur Wurst und zu den Zwiebeln geben und alles mit den Händen oder mit einem Löffel gut vermengen. Die Marinade dabei etwas in die Zutaten drücken. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Den Wurstsalat mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Schnittlauch und Petersilie säubern zerkleinern und mit dem Salat vermengen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 22.09.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen