

Obazda mit Rettich-Salat

Zutaten für den Obazda (für 4 Personen):

- 300 g Frischkäse
- 40 g Butter
- 175 g milden Blauschimmelkäse
- 1 reifer Camembert
- 3 Stangen Lauchzwiebeln
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Für einen würzigen Obazda eignet sich ein reifer Camembert. Nach Geschmack kann man die Rinde entfernen oder mit verwenden. Beim Edelschimmelkäse eignet sich eine mildere Sorte besser als beispielsweise Roquefort oder Gorgonzola.

Die Zubereitung ist einfach: Alle Käsesorten und die weiche Butter in eine flache Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken und vermengen.

Kümmel in eine Pfanne geben und rösten, bis die Samen anfangen zu duften. Den Kümmel anschließend in einen Mörser geben und etwas zerkleinern.

Lauchzwiebeln säubern und in Stücke schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln bei milder Hitze 3-4 Minuten anschwitzen. Dabei leicht zuckern und salzen.

Die Käsecreme mit den angeschwitzten Lauchzwiebeln vermengen und mit dem Kümmel und Paprikapulver würzen. Nach Belieben noch etwas Salz dazugeben. Die Käsemasse nicht zu einem feinen Brei verarbeiten, sie darf ruhig etwas stückig sein.

Wer mag, kann den Obazda beim Anrichten noch mit etwas Paprikapulver und Kümmel bestreuen.

Zutaten für den Salat:

- 1 Handvoll Feldsalat
- 1 Bund Radieschen
- 700 g Rettich
- 2 Packungen Kresse
- 0,2 l Orangensaft
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Olivenöl
- 0,5 Zitrone
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Feldsalat putzen und trocknen. Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln. Radieschen ebenfalls säubern und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit der Kresse (bevorzugt: Rote Rettich- oder Radieschenkresse) in eine Schüssel geben und vermengen.

Den Orangensaft auf die Menge von 3-4 EL einkochen. Den abgekühlten Saft anschließend mit Oliven-, Nuss- und Rapsöl vermischen. Nach Geschmack kann auch etwas mehr Öl verwendet werden. Die Vinaigrette mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

- Bauernbrot
- oder: Brezeln
- Bier
- Pfeffer

Bauernbrot-Scheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Den Obazda großzügig auf das Brot streichen und mit etwas Salat belegen. Darauf noch etwas gemörserten Pfeffer streuen. Obazda schmeckt auch hervorragend mit Laugenbrezeln. Dazu passt kühles Bier.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 30.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

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