



# Obazda mit Radieschen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/obazda-mit-radieschen.jsp>



Bereiten Sie die bayrische Käsespezialität selbst zu und genießen Sie zur Brotzeit mit unseren Obazda-Rezepte würzigen Käse zu Brezel und Bier.

## Zutaten

Zutaten für: 6 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2	Frühlingszwiebeln	
120 g	Radieschen	
200 g	Camembert	EDEKA Bio Camembert 60% Fett i. Tr.
80 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
1 EL	Radieschensprossen	
1 EL	Rettichsprossen	
	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
	Pfeffer	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **6 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **20 Min.**

Je Portion : **963 kJ, 230 kcal , 1 g Kohlenhydrate , 6 g Eiweiß , 22 g Fett , 59 mg Cholesterin , 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) Von jeder Frühlingszwiebel das äußere Hüllblatt entfernen. Das Blatt am Schaft längs einschneiden und abziehen. Oben großzügig unschöne und vertrocknete Blattspitzen abschneiden. Die Wurzeln entfernen und die Frühlingszwiebel anschließend gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
- 2.) Radieschen putzen, waschen, gut abtropfen lassen, dann in feine Würfel schneiden.
- 3.) Camembert mit einer Gabel zerdrücken und mit der weichen Butter vermengen.
- 4.) Frühlingszwiebeln, Radieschen, Rettich- und Radieschensprossen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.) Obazda anrichten und servieren.

Hinweis:

Bei der Zuordnung der Rezepte zu den einzelnen Kategorien wie gluten- und laktosefrei gehen wir sehr sorgfältig vor, können aber keine Gewähr übernehmen. Wir danken für Ihr Verständnis.

## Küchenutensilien

Frühlingszwiebeln putzen:Frühlingszwiebeln unter fließendem Wasser abwaschen und trocken schütteln. Anschließend die Wurzelsätze entfernen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Gemüsemesser 8 cm:Klinge aus deutschem, geschmiedetem KlingenstahlErgonomischer, dreifachgenieteter GriffPerfekte GriffgrößeFingerschutz für sicheres ArbeitenSauberer Übergang von der Klinge zum Griff

## Küchenutensilien



## Obazda mit Radieschen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/obazda-mit-radieschen.jsp>



EDEKA zuhause Salatschälchen: Robust und stabil für den täglichen Einsatz. Ideal für Kaltes und Warmes. Aus Kunststoff in Glasoptik durch 2-Komponenten-Technik. Perfekt für das stilvolle Servieren von frischen Salaten, Desserts, Obst und Gebäck.

---