

Obazda mit LieBee Wildblütenhonig

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Camembert oder Brie
- 100 g Frischkäse
- 50 g Butter
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL LieBee Wildblütenhonig
- 1 Stück Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Stück Zwiebel, rot
- 1 Stück Chili-Schote, rot
- Salz zum Abschmecken



Rezeptvideo und Zubereitung

1. Schritt

Die rote Zwiebel abziehen, in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2. Schritt

Die Chili halbieren, entkernen und in sehr feine Würfelchen schneiden.

3. Schritt

Den Camembert grob würfeln und zusammen mit der Butter, dem Frischkäse, einer Messerspitze Zitronenabrieb, dem Paprikapulver, den Chili-Würfelchen sowie **LieBee Wildblütenhonig** mit einer Gabel auf einem großen, flachen Teller zu einem feinen Mus zerdrücken. Dabei mit Salz abschmecken.

4. Schritt

Damit die Masse geschmeidig wird, beim Bearbeiten nach und nach etwas Saft der Zitrone zufügen. So wird auch die Süße des **LieBee Wildblütenhonigs** abgerundet.

5. Schritt

Den fertigen Obazda mit Zwiebelringen und fein geschnitten Schnittlauchröllchen garnieren und mit Laugenbrezeln servieren.