

## 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.