

Trauben-Obatzda

FERTIG IN
15 MINUTEN



ZUTATEN

- 150 - 200 g bioladen*Trauben von Don Luigi
- 150 g b*Camembert
- 75 g b*Speisequark, 20%
- 40 g b*Butter
- 1 kleine rote Zwiebel
- Paprika, edelsüß
- Salz



ZUBEREITUNG

1. Die Butter cremig rühren. Camembert (oder Brie) klein würfeln. Zwiebel ebenfalls fein würfeln.
2. Butter, Quark und Camembert gut verrühren. Zwiebelwürfel zugeben und alles herzhaft mit Salz und Paprika abschmecken.
3. Trauben waschen und kleinschneiden. 3/4 unter die Creme heben und die restlichen Weintrauben darauf verteilen.
4. Mit knusprigem Brot servieren!



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte