

# Trauben- Käsecreme

nach Obatzda Art



*Für Menschen mit Geschmack.*

**bioladen** 

[bioladen.de](http://bioladen.de)

# Trauben- Käsecreme nach Obatzda Art



## ZUTATEN

- 150–200 g **bioladen\***  
Trauben von Don Luigi
- 150 g **bioladen\***Camembert
- 75 g **bioladen\***Speisequark, 20%
- 40 g **bioladen\***Butter, weich
- 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 halbieren oder vierteln.  $\frac{3}{4}$  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](http://www.bioladen.de/rezepte)

## BIO-TRAUBEN VON DON LUIGI

Der 55 Hektar große landwirtschaftliche Betrieb der Familie Brucculeri liegt in einer hügeligen Landschaft in der Nähe des S. Giovanni Sees in Castrolifippo, im Herzen Siziliens.



demeter



[bioladen.de/donluigi](http://bioladen.de/donluigi)