



## **Bayerischer Obatzter mit Radieschenmaus**

(Zutaten für 4 Personen)

### **Zutaten:**

200 g Weißlacker oder weicher Camembert  
2 EL Quark (3,5 %)  
1 rote Zwiebel  
1 EL Schnittlauch  
½ Schale Kresse  
4 Radieschen  
1 TL Paprikapulver  
½ TL Kümmel  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zwiebel schälen, eine Hälfte in Ringe und die andere Hälfte fein würfeln. Radieschen waschen, Schnittlauch fein schneiden, Kresse abschneiden.

Weißlacker mit 2 Gabeln gut zerdrücken, Quark zugeben, gut durcharbeiten. Zwiebelwürfel, Paprikapulver, Kümmel und Schnittlauch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen – nochmals gut durcharbeiten.

Löffel in warmes Wasser tauchen, von der Käsemasse schöne Nocken abstechen und auf flachem Teller anrichten. Zwiebelringe über den Käse verteilen, Radieschenmaus daneben anrichten, mit Kresse bestreuen. Roggenbrot dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 25 Minuten**