

Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterraneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum



Hallo

liebe Naschkatzen!

Habt ihr schon Urlaubspläne für dieses Jahr oder vielleicht schon etwas gebucht? Oder profitiert ihr noch vom Winterurlaub in den Weihnachtsferien?

Wie ich ja schon berichtet habe, war ich zwischen den Jahren in Bayern an meinem Lieblingssee, wo ich vor ewigen Zeiten sogar meinen Segelschein gemacht habe.

Segelwetter war ja nicht gerade, aber dafür Schneewanderungswetter. Und Obazda- Saison ist ja eh das ganze Jahr. Die herzhaft regionale Käseköstlichkeit haben wir auf Kloster Andechs genossen, mit einer herrlichen groooßen Brezel und gutem Bier.



Der

Winterurlaub ist vorbei und ich träume schon von einer Reise ins sonnige Italien... Aber der Sommer ist ja leider noch so weit weg. Um dem Fernweh etwas abzuhelpfen, gab es deswegen bei mir einen italienisch angehauchten Obazda. Der holt ein kleines Bisschen

Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterraneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum

Italien in meine von Wintergrau umwölkte Wohnung.

Zutaten:

100 g Weichkäse (ich: herzhafter bayerischer; gut ist z.B. ein Brie)

4 EL Mascarpone

4 EL Zitronensaft

1 kleine Prise Zucker

1 Prise Salz

1 große Handvoll frischer Basilikum

1 TL Paprikapulver

1 EL Schnittlauchröllchen

(1 Prise Chiliflocken)

(1 Knoblauchzehe, gepresst)



Den Käse grob entrinden und fein zerdrücken. Am besten gibt man dafür schon den Mascarpone dazu. Den gewaschenen Basilikum in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Noch einmal abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die zwei Zutaten in Klammern geben natürlich noch mal extra viel Würze, ich habe es jedoch dieses Mal weg gelassen, weil ich Crêpes damit füllen wollte für eine Feier und viele Leute Chili nicht vertragen und Knoblauch nicht so mögen.

Normalerweise sind diese beiden aber ein Muss bei mir! ;)[nurkochen]

Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterraneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum



Ihr könnt mit dieser Creme wie gesagt Crêpes füllen und Röllchen schneiden (toll für ein Buffet) oder sie einfach aufs Brot schmieren - oder auf eine Brezel! (=) Auch als Dipp für zum Beispiel Grissini kann ich mir den Aufstrich sehr gut vorstellen.
Ich wünsche euch guten Appetit, nicht zu viel Fernweh und eine genussreiche Zeit!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email