

Ein Rezept aus der original oberpfälzer Zoiglküche

Obatzda mit Zoigl verfeinert



ZUTATEN

- 200 g reifer Camembert
- 100 g reifer Brie
- 100 g weiche Butter
- 100 ml heller Zoigl
- 1 mittlere Zwiebel
- Paprikapulver, Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Camembert, Brie und weiche Butter mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Zoigl und Zwiebel zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und süßem Paprikapulver kräftig abschmecken. Einige Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Ohne dieses Gericht kommt wahrscheinlich kaum eine Zoiglstube aus! Natürlich gibt es davon tausende von Variationen und Geheim- bzw. Familienrezepte.