

Türkischer Obazda



Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie, ohne Stiel
- 100 g Fetakäse, in Stücken
- 50 g Ajvar
- 200 g Frischkäse

Aus dem "Bayrischen" Rezeptheft machen wir heute einen speziellen Aufstrich: Den Türkischen Obazda (Obatzter).

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

Fetrakäse dazugeben und 5 Sek. / Stufe 4 zerkleinern.

Ajvar und Frischkäse dazugeben und 10 Sek. / Stufe 3 verrühren.

Versuch zum Aufstrich doch mal die Pitabrote aus "zu Gast in Griechenland".