



**Aus Bayern, Deutschland**

**Ein Rezept von Doris Hogen**

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum Amstetten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept habe ich bei meiner Tante Finni in Niedermotting zum ersten Mal bei einem Grillfest kosten können. Der Obazda hat mir so gut geschmeckt, dass ich gleich nach dem Rezept gefragt habe. Gerne teile ich es hier!“



# Obazda

Zutaten:

3 Päckchen	reifer Camembert
2 Päckchen	Frischkäse
1 Päckchen	Schmelzkäse Sahne (ca.150g)
1	Charlotte
Etwas Sahne	

Zubereitung:

Die Haut des Camembert weg schneiden, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Frischkäse ebenfalls in die Schüssel geben.

Charlotte in ganz feine Würfel schneiden und auch in die Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Wenn der Obazda zu fest ist, etwas Sahne hinzugeben und verrühren.

Dazu schmeckt am besten Bauernbrot.



Alle Rezepte aus den Einrichtungen der AWO Württemberg befinden sich unter:  
[www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html](http://www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html)