

# Frühlings-Obatzda

Für den Frühlings-Obatzda brauchst du:

- jeweils 1 Bund Lauchzwiebeln und Radieschen
- 1 Beet Kresse
- 250 g Camembert
- 50 – 100 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Den Camembert fein würfeln und die Butter dazugeben.
2. Beides mit einer Gabel zerdrücken und vermischen.
3. Die Lauchzwiebeln und die Radieschen putzen, waschen und fein kleinschneiden.
4. Die Kresse abschneiden und waschen.
5. Alles zur Camembert-Butter-Mischung hinzufügen und unterheben.
6. Final mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.
7. Dazu passt gut dein Lieblingsbrot.
8. Guten Genuss wünscht Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)