



OBAZDA-KUGELN MIT BREZN

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Radieschen putzen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Mit einem Eisportionierer 3 Kugeln Alpenhain Original Obazda pro Portion ausstechen und auf einem Teller anrichten.
3. Mit den roten Zwiebelringen, Schnittlauch, Schnittlauchröllchen und Radieschen garnieren.

Dazu die frischen Brezn servieren.



ZUTATEN

4

1	rote Zwiebel
8	Radieschen
625 g	Alpenhain Original Obazda
	Schnittlauch und Schnittlauchröllchen zum Garnieren
4	frische Brezn