



Obatzda-Salzstangen-Pops

(10 Stück)

Zutaten

150 g Camembert	Meersalz und schwarzer
75 g Frischkäse	Pfeffer, frisch gemahlen
30 g weiche Butter	1 Prise Paprikapulver
2 Frühlingszwiebeln	10 möglichst dicke Salz-
1 EL gehackter	stangen
Schnittlauch	

Zubereitung

In einer Schüssel Camembert, Frischkäse und Butter mit einer Gabel mischen, dabei den Camembert zerkleinern.

Frühlingszwiebel waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.

Frühlingszwiebel und Schnittlauch zur Käsecreme hinzufügen, gut mischen und den Obatzda mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Obatzda in zehn Lollipop-große Kugeln formen und in jede Kugel eine Salzstange als Stiel stecken. Die Obatzda-Pops bis zum Servieren kalt stellen.