



Obazda mit Speck & Birne



Obazda mit Speck & Birne

Für 4 Personen

- 200 g weichen Brie oder Büffelweichkäse
- 2 EL Schmand
- 2 EL Crème fraîche
- 75 g Quark 40 %
 - 1 Schalotte
 - 1 kleine Chilischote
- 1 Msp. Paprika, edelsüß
- 1 Msp. Paprika, rosenscharf
 - 2 Williams-Christ-Birnen, gut gereift
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
 - 5 Scheiben Wildschweinspeck
- 20 g Butter
 - 1 kleine Handvoll Walnüsse
- etwas Schnittlauch
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht

Den **Käse** mit einer Gabel cremig zerdrücken und mit **Schmand**, **Crème fraîche** und dem **Quark** verrühren.

Die **Schalotte** schälen und sehr fein würfeln. Die **Chilischote** säubern, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Zusammen unter die **Käsecreme** mischen und mit **Paprika**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Kühl stellen.

Birnen halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem **Zitronensaft** und **Honig** mischen.

Speck klein würfeln. Die **Nüsse** grob hacken und zusammen mit dem **Speck** in einer Pfanne mit etwas **Butter** anrösten.

Den **Obazda** zusammen mit dem **Speck**, den **Nüssen** und den **Birnen** anrichten. **Schnittlauch** waschen und abtupfen. In kleine Ringe schneiden und über den **Obazda** streuen. Dazu Bauernbrot reichen.