

## OBATZDA



## ΟΜΠΙΑΖΝΤΑ

### Υλικά (για 4)

500 γραμ τυρί Κάμαμπερ

40 γραμ μαλακό βούτυρο

200 γραμ μαλακό τυρί

80 γραμ ψιλοκομ. κρεμμύδι

αλάτι, πιπέρι, πάπρικα

2 κουταλάκια ψιλοκομμένο σχινόπρασο (σαν φρέσκο κρεμμυδάκι)

60 γραμ κρεμμύδι σε ροδέλες

6-8 κουταλάκια μπύρα

## **Εκτέλεση**

1. Πολτοποιούμε το τυρί με ένα πηρούνι, προσθέτουμε το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος και τα κρεμμύδια. Αλατίζουμε, προσθέτουμε τα υπόλοιπα μυρωδικά και σταδιακά τη μπύρα. Ανακατεύουμε.
2. Για το σερβίρισμα. Βάζουμε μια κουταλιά από το μίγμα σε κάθε πιάτο και γαρνίρουμε με τις ροδέλες κρεμμυδιού και το σχινόπρασο. Συνοδεύουμε με ψωμί σικάλεως ή ολικής και ρεπανάκια.

## **Σημείωση**

Η τοπική αυτή συνταγή δημιουργήθηκε σε εποχές λιτότητας όταν οι νοικοκυρές δεν ήθελαν να 'πετούν' το τυρί που τους περίσσευε. Έτσι το ανακάτεψαν με βούτυρο και διάφορα μυρωδικά και το σέρβιραν πάλι.

Υπάρχουν διάφορες παραλλαγές της συνταγής αυτής ανάλογα με τα υλικά που είναι διαθέσιμα. Συνήθως για το πιάτο αυτό χρησιμοποιούσαν τυρί Κάμαμπερ με κύριο μπαχαρικό την πάπρικα. Η συνταγή αυτή πρωτοπαρουσιάστηκε στην μπυραρία Weißenstern της πόλης Freising το 1920 και από τότε έγινε πολύ αγαπητή και σύντομα ξεπέρασε τα σύνορα της Βαυαρίας. Η Ομπάτζντα είναι αναπόσπαστο μέρος της Βαυαρικής κουζίνας και έχει γίνει γνωστή σε όλο τον κόσμο.