

Obatzda mit Radieserl auf Ciabatta-Brot



Zutaten für 6 Brote:

100-150 g Obatzda

6 Scheiben Ciabatta-Brot

6 größere Radieschen

1. Das Grün und die Wurzel von den Radieschen abschneiden, die Knollen waschen und trocknen. In gleichmäßige Scheiben schneiden.

2. Ciabattascheiben etwas dicker mit Obatzdn bestreichen, Radieschen darauf fächerförmig anrichten (wie im Bild). Nach Geschmack die Radieschenscheiben vorher noch leicht salzen.

Hinweise:

Diese Brote passen gut zu Bier, sie eignen sich aber auch als Teil eines rustikalen bayerischen Buffets.

Die in Supermärkten angebotenen Convenience-Obatzda-Produkte sind in der Regel gut brauchbar. Trotzdem vor dem Einsatz eine Geschmacksprobe machen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Bier, Käse, Radieschen, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023