

# Kürbis-Obazda mit Laugen-CROUTONS



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Obazdn:

200 g Hokkaidokürbis, klein gewürfelt  
1 EL bayer. Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
300 g reifer bayer. Brie oder Camembert  
100 g bayer. Frischkäse, Doppelrahm  
2-3 EL bayer. Sahne  
40 g weiche bayer. Butter  
1/2 TL Chiliflocken  
1 Prise Curry Pulver  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Außerdem:

1 Laugenstange, fein gewürfelt  
1 EL bayer. Butter  
1 Bund Schnittlauch, Röllchen



Zubereitungszeit  
30 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Den Kürbis in Butter andünsten, abgedeckt mit der Gemüsebrühe 15-20 Min. weich schmoren, bis die Brühe verdampft ist und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den Brie ebenfalls zerdrücken und beides mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Laugenstangenwürfel in Butter goldbraun anrösten und mit dem Schnittlauch auf dem Obazdn verteilen.

**Tipp:** Nach Belieben mit Radieschen, roten Zwiebeln oder Bauernbrot servieren.