

Türkischer Obazda

400 g Frischkäse

mit einem

1/4 TL Kräutersalz

und

100 g Ajvar

glattrühren und

2 feingewürfelte Knoblauchzehen

1 feingewürfelte Zwiebel

200 g zerkleinerten Hirtenkäse

unterrühren.

Am besten schmeckt der Obazda, wenn er 2 - 3 Stunden durchziehen kann.