

# Brewer's Wedges

Mit Obazda Creme

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG

- 2,0 kg Brewer's Wedges TK
- 400 g Camembert
- 200 g Creme fraiche
- 4 rote Zwiebeln
- Kümmel, Salz, Pfeffer
- Paprikapulver geräuchert
- 2 Laugenstangen
- 1 Bund Schnittlauch

Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 175° knusprig rösten bis Sie leicht Farbe annehmen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kümmel im Mörser zerstoßen. Den Schnittlauch fein schneiden. Camembert, Creme fraiche zusammen mit den Gewürzen im Häcksler verrühren und in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Schnittlauch und die Zwiebeln unterheben und abschmecken

Die Wedges nach Vorgabe frittieren und in einer Schale anrichten. Den Dip mit einem Löffel auf den Wedges verteilen mit Laugenchips und Schnittlauch toppen.