



Labneh Bällchen

Zutaten für etwa 15 Labneh Bällchen:

250 g Naturjoghurt

½ TL Salz

Gewürze der levante Küche wie Zaatar, Yallah Yallah oder Jerusalem von @stayspiced

Olivenöl

Das Joghurt wird mit dem Salz gemischt und in ein Mulltuch gegeben. Das Mulltuch hängt man in ein Sieb und stellt ein Gefäß darunter. Nun lässt man die Flüssigkeit vom Joghurt etwa 24 Stunden abtropfen.

Danach kann man aus dem Joghurt Bällchen formen und diese in Kräuter- und Gewürzmischungen nach Wahl wälzen. Zum sofort genießen, oder in Olivenöl eingelegt halten sie ein paar Tage im Kühlschrank.

Tipp: Wenn die Zeit knapp ist, kann man alternativ auch Frischkäse anstatt von Joghurt nehmen und sofort daraus Bällchen formen.

