AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Naher Osten

LABNEH



Rezept: Radio srf 1. A point, 12. 7. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Cremigen Frischkäse herzustellen ist «bubieinfach», bestätigt Maja Brunner, Redaktorin der Sendung «À point» von Radio SRF 1. (+1 Tag kühlen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

500 g	Griechisches Joghurt Nature	1 Pr	Salz
		1	Gaze, fein

ZUBEREITUNG

1. Dem Naturjoghurt das Salz einrühren. Mit einem starken Gummiband eine feine Gaze auf eine hohe Schüssel spannen. (So wird das Joghurt nicht im Abtropfwasser stehen.)
2. Joghurt in die Mitte der Gaze giessen. Im Kühlschrank Joghurt einen Tag lang abtropfen lassen.
3. Nach rund einem halben Tag Gaze mit dem Labneh von der Schüssel nehmen und Abtropfwasser weggiessen. Labneh in der Gaze vorsichtig zu einer schönen Kugel drehen. Gaze wieder auf die Schüssel spannen und weiter in den Kühlschrank stellen.
4. Mit Kräutern oder Zatar bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und etwas Pfeffer würzen.

TIPP: Zur Hälfte Ziegenjoghurt verwenden, Labneh bekommt damit etwas mehr Charakter.