

Zutaten

- 1 kg griechischer Joghurt 10% Fettgehalt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL gezupfter und grob gehackter Zitronenthymian
- ¼ Abrieb einer Zitrone
- Salz
- Olivenöl
- Zitronenthymian zu Garnieren

Vorspeise

Labneh Bällchen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Labneh Bällchen. Perfekt für Ihre nächste Mezze-Party! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Red Dhofar (Gewürzmischung mit Safran und Sumac Beere, Pfeffer, Koriander, Fenchel, Kreuzkümmel)
2. Den Joghurt mit Knoblauch, Salz und Thymian, Zitronenabrieb abschmecken, in ein Küchentuch geben und im Kühlschrank über einem Sieb für 48 Stunden abtropfen lassen, so daß der Joghurt richtig fest und kompakt wird. Dann zu kleinen Bällchen abdrehen und diese auf einer Platte anrichten. Mit Olivenöl, Red Dhofar und Zitronenthymian ausgarnieren.
3. Tipp: Die Bällchen halten sich im Kühlschrank mit Olivenöl bedeckt wunderbar. Kräuter und Knoblauch hinzufügen