



COOKING PASSION SINCE 1877

MARINIERTER FRÜHLINGS-LABNEH



6 Portionen

ZUTATEN

400 g Vollmilchjoghurt (aus Kuh- oder Schafsmilch)
2 Prisen Salz
2 junge Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
8 EL Olivenöl
3 EL kleine geschnittene Frühlingskräuter (z. B. Pimpinelle, Kerbel, Schnittlauch)
2 EL Sumach (türkischer Lebensmittelladen)
2 EL helle Sesamsamen
2 EL Schwarzkümmel
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
1 TL gemörserte Korianderkörner

ZUBEREITUNG

Joghurt mit 2 Prisen Salz verrühren. Ein feines Sieb mit einem Mulltuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Joghurt hineingeben und im Kühlschrank ca. 12-18 Stunden abtropfen lassen.

Am nächsten Tag sollte der Joghurt fest sein. Mit zwei Teelöffeln oder mit einem kleinen Eisportionierer kleine Kugeln oder Klößchen abstechen.

Geschälten Knoblauch und Chilischote in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl in einer flachen Schale mischen. Kleingeschnittene Frühlingskräuter, Sumach, Sesamsamen und Schwarzkümmel jeweils auf kleine Teller verteilen,

die Joghurtklößchen darin wälzen und in die Schale mit Olivenöl legen. Mit wenig Salz, reichlich schwarzem Pfeffer und mit den gemörserten Korianderkörnern bestreuen.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Labneh mit frisch geröstetem Fladenbrot servieren.

