

Labneh Bällchen von Joel Brünisholz

Mengen für 20 Personen

Für Mezze gut geeignet

Tags: Vegetarisch, Schwierig

4.0 kg Joghurt

8.0 TL Salz

400 g Salz Zaatar hinzufügen (leider nicht in der Zutatenliste vorhanden)

400 g Sesamsamen

Labneh

2,000 g Joghurt mit 4 TL Salz glatt rühren.

Ein dünnes Geschirrtuch nass machen und gut auswinden. Das Tuch muss sauber sein und neutral riechen.

Alternativ geht auch ein Kaffeefilter.

Das feuchte Tuch in einem Sieb auslegen und das Sieb mitsamt dem Tuch in eine genügend grosse Schüssel oder Pfanne hängen. Die Molke soll in die Schüssel abtropfen und das Sieb darf dabei nicht mit der ausgetretenen Flüssigkeit in Kontakt kommen.

Den gesalzenen Joghurt ins ausgelegte Sieb füllen.

Die Joghurtmasse zudecken und mitsamt dem Sieb und der Schüssel mind. 24 Stunden im Kühlschrank abtropfen und fest werden lassen.

Bällchen

12 EL Za'atar, 4 TL Salz und 200 g Sesam mischen.

Aus dem Labneh walnussgrosse Bällchen formen und in der Mischung wälzen.

Tipp

Original wird Labneh aus Ziegenmilch-Joghurt hergestellt.

Zu Labneh Bällchen passt Fladenbrot oder Olivenbrot sehr gut.

Labneh Frischkäse ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar.

Za'atar (auch Zahtar, Zatar oder Satar geschrieben) ist eine traditionelle Gewürzmischung aus dem Nahen Osten. Die Mischung variiert von Region zu Region. Sie enthält meistens wilden Thymian, Sumach und Sesam.

Alternativ können die Bällchen in verschiedenen Kräutern, Kernen oder Samen gewälzt werden – ganz nach Geschmack.