

Rezept

# Eingelegte Joghurtbällchen

Ein Rezept von Eingelegte Joghurtbällchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Ziegenmilch-Joghurt	1/4 TL Salz
<b>4</b> kleine Zweige Rosmarin	<b>4</b> Knoblauchzehen
250-300 ml Olivenöl	<b>3</b> Stängel frische Minze
1/2 TL Schwarzkümmel	<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem sauberen Mulltuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Joghurt mit Salz mischen, in das Sieb geben und mindestens 12 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Abgetropften Joghurt nochmals gut ausdrücken. Mit feuchten Händen zu etwa olivengroßen Kugeln formen.
3. Rosmarin abspülen, trockenschütteln und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchzehen nur leicht andrücken, nicht schälen. Käsekugeln abwechselnd mit Knoblauch und Rosmarin in ein gut verschließbares Glas schichten und alles mit dem Öl bedecken. 24 Std. kalt stellen.
4. Minze abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Käsekugeln mit Schwarzkümmel bestreuen, mit etwas Cayennepfeffer bestäuben und mit Minzeblättchen dekorieren.