

Rezept

Labneh selber machen

Ein Rezept von Labneh selber machen, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Joghurt

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 200 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 5 Tage

Zubereitung

1. Den Joghurt mit $\frac{1}{2}$ TL Salz verrühren. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und den Joghurt hineingeben. Das Sieb über eine Schüssel hängen, um die Molke aufzufangen.

2. Den Joghurt in den Kühlschrank stellen und 1-2 Tage abtropfen lassen - je nach gewünschter Festigkeit. Zwischendurch das Käsebündel etwas zusammendrücken, um den Abtropfvorgang etwas zu beschleunigen.

3. Nach 1 Tag hat Labneh Frischkäsekonsistenz, nach 2 Tagen ist er so fest, dass man ihn zu kleinen Bällchen formen kann. Fertigen Labneh in ein Gefäß mit Deckel geben und luftdicht verpackt im Kühlschrank lagern.