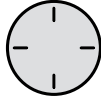


Labané: Frischkäse-Zubereitung mit Zahtar



3–4 Stunden



Mittel



1 Portion

Zutaten

- deli dip Zahtar
- 400g Schafmilchjoghurt
- 3 EL Olivenöl
- 1 geriebene Knoblauchzehe
- Zitrone
- Salz

Zubereitung

1. Verrühre 400g Schafmilchjoghurt mit Olivenöl, Knoblauch, Zeste einer halben Zitrone und Salz.
2. Alles zusammen mit einem Schneebesen gut verschlagen.
3. Ein Tuch über ein Sieb legen und die Joghurtmasse hineinfüllen.
4. Die Tuchenden zusammenlegen und zudrehen, sodass ein leichter Druck auf die Joghurtmasse entsteht.
5. 3–4 Stunden bei Zimmertemperatur abtropfen lassen bis die Masse stichfest wird.
6. Labané in einem Teller muldenförmig anrichten, mit Zahtar und Olivenöl bestreuen.