



## Labneh – cremiger Dip

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min. | Kühl stellen / abtropfen: 24–48 Std. | ergibt ca. 250 g

### Labneh

600 g griechisches Joghurt nature

¾ TL Fleur de Sel

### Garnitur

2 EL gutes Olivenöl

getrocknete essbare Blüten oder gehackte Kräuter, nach Belieben

einige Pistazien

wenig Pfeffer

Dinkel-Piadinä oder Fladenbrot

einige Oliven

- Servieren:** Labneh auf einer Platte ausstreichen, mit Öl beträufeln, Blüten und Pistazien darüberstreuen, würzen. Piadinä ca. 1 Min. in einer Bratpfanne ohne Fett wärmen, mit den Oliven zum Labneh servieren.

**Tipp:** Je länger das Joghurt abtropft, um so fester wird das Labneh. Zum Bällchenformen Labneh mind. 30 Std. abtropfen. Mit Tomaten, Oliven und Basilikum anrichten, mit Öl beträufeln. Oder Bällchen in gehackten Kräutern oder Nüssen wenden, Öl dazu servieren. Dazu passen: geröstete Brotscheiben, Fladenbrot.

- Joghurt mit dem Salz verrühren. Ein Sieb mit einem feinen Tuch auslegen, Joghurt hineingießen, Tuch über dem Joghurt zusammendrehen, dabei sorgfältig so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Tuch dicht über dem Joghurt zusammenbinden, an einem Kellenstiel befestigen und so in einen Krug hängen, dass das Joghurt ca. 5 cm Abstand vom Boden hat. Joghurt im Kühlschrank 24–48 Std. abtropfen lassen.

