

Labneh



Zubereitung (4 Personen)

500 g griechisches/türkisches Joghurt
1 TL Salz
Za'atar
Olivenöl
Oliven
Fladenbrot

- Joghurt und Salz mischen
- über Schüssel in Passiertuch (in einem Sieb) geben
- über Nacht im Kühlschrank im Passiertuch abtropfen lassen



Servieren

- Frischkäse mit Olivenöl und mit Za'atar garnieren
- genießen mit Oliven und Fladenbrot