



Benötigte Zutaten

750 g	Joghurt 3,2 %
1 TL	Salz
1 Handvoll	Kräuter wie Rosmarinzweig, Thymian und Oregano oder Schnittlauch, Basilikum, Petersilie, getrocknete Chilis, Lorbeerblatt
Zehe	Knoblauchzehen nach Geschmack
500 ml	Olivenöl Öl geschmacksneutral (Sonnenblume oder Raps)

Frischkäseballchen

Frischkäse ganz einfach selbst zubereiten

Anleitung

Joghurt mit Salz verrühren. Ein passendes Sieb über einem Topf bzw. einer Schüssel mit einem sauberen Mulltuch auslegen. Joghurt hinein leeren, das Mulltuch darüber legen oder verknoten, einen Teller drauflegen und mit etwas beschweren (z.B. eine große volle Konservendose). Gesalzener Joghurt muss im Mulltuch abtropfen.

Vierundzwanzig Stunden in den Kühlschrank stellen und die Molke abtropfen lassen. Danach das Ganze noch einmal etwas durchkneten oder auspressen und zwölf Stunden wieder im Kühlschrank abtropfen lassen.

Drei Zentimeter große Bällchen formen und auf einen Teller legen. Sie sollten möglichst fest und trocken sein! Wenn sie noch zu weich sind, im Kühlschrank nachziehen lassen!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten