



## Benötigte Zutaten

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

## Frischkäsebällchen

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). Gesalzenes 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!

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten