

LABNEH

Zutaten

- 1 EL Salz
- 2 L Laben, der 2 Tage im Kühlschrank gestanden hat.
- Chilipulver zum Servieren.
- Olivenöl zum Servieren.
- getrocknete Petersilie
- getrocknete Minze
- Piztachien

Das Salz gut mit dem Laben vermengen. Den Laben in einen Baumwollsack (einen Kopfkissenbezug ähnlich) oder in ein Seihtuch (Musselin) giessen und abtropfen lassen, indem man das Tuch entweder draussen (wenn die Witterung es zulässt, im Schatten, keine direkte Sonnenwirkung) aufhängt oder im Kühlschrank in ein Sieb legt, das über einer Schüssel steht. Den Laben über Nacht abtropfen lassen. Am folgenden Tag das Tuch öffnen und das festen, cremigen Laben entweder mithilfe des Tuchs in eine Schüssel geben oder herauslöfeln. Den Labneh verrühren, damit sich die unterschiedlich beschaffene Masse vermischt - es sollte fest und cremig sein. Alles wegwerfen, was aussen am Sack oder Tuch haftet. Labneh kann sofort verzehrt oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es hält sich bis zu zwei Wochen. Zum Servieren mit etwas Chilipulver bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

