

Rezept des Monats Februar 2011



Joghurt-Käsebällchen in Kräuteröl

(6 – 8 Portionen)

1,5 kg Joghurt traditionell
1 gestr. TL Salz
2 Lorbeerblätter
3 Thymianzweige oder 1 TL getr. Thymian
2 frische Oreganozweige oder 1 TL getr. Oregano
500 ml kaltgepreßtes Olivenöl
außerdem: 1 ausgekochtes, frisches Leinentuch

1. Joghurt in eine Schüssel geben und mit Salz verrühren. Ein Sieb mit dem Leinentuch auslegen und die Joghurtmasse hineingeben. Das Sieb auf eine Schüssel setzen und im Kühlschrank gut abtropfen lassen (ca. 2 Tage).
2. Den abgetropften Joghurt (Konsistenz ähnlich Ricotta) mit angefeuchteten Händen oder mit zwei Teelöffeln zu Taubenei-großen Bällen formen und auf einen flachen Teller legen. Die Bällchen nochmals zugedeckt etwa 3 Std. kaltstellen, bis sie festgeworden sind.
3. Die frischen Kräuterzweige abspülen und trockentupfen.
4. Die Joghurtbällchen mit den Kräutern und Lorbeerblättern in vorbereitete Gläser füllen und mit soviel Olivenöl übergießen, daß die Bällchen gut bedeckt sind. Gläser mit Deckeln gut verschließen.
5. Joghurtbällchen mindestens 1 – 2 Wochen kalt, dunkel und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen möglichst innerhalb von 6 – 8 Wochen verbrauchen.

TIP: Die Joghurtbällchen passen gut zu frischem, knusprigem Brot oder zu knackigen Blattsalaten.

Sie können die Joghurtbällchen vor dem Einlegen in Öl auch nach Belieben in gehacktem Schnittlauch, Paprikapulver, Sesam, Dillspitzen, feinen Zwiebelwürfeln oder Brotbröseln wenden. Sie geben dann einen besonders hübschen und bunten Akzent auf jeder Käseplatte.

Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!

Ihr Bauer Banse Team