



## Labneh mit Paprika-Öl

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

🗄️ Kühl stellen: ca. 12 Std.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 227 kcal, F 18 g, Kh 7 g, E 8 g

### Zutaten

für 4 Personen

**500 g griechisches Joghurt nature**  
**1 TL Salz**

---

**2 EL Olivenöl**  
**1 TL Edelsüss-Paprika**  
**0.5 TL Harissa**  
**1 TL Dukkah**

### Und so wirds gemacht:

1. Ein grosses Mehlsieb mit einem Gaze- oder Küchentuch auslegen, auf eine Schüssel stellen. Joghurt mit dem Salz verrühren, ins ausgelegte Sieb geben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. abtropfen lassen.
2. Labneh glatt rühren, auf einer Platte verteilen. Öl, Paprika und Harissa verrühren, darüberträufeln, Dukkah darüberstreuen.

---

Tipp: Die Hälfte vom Joghurt durch Ziegenmilchjoghurt ersetzen.

Passt zu: Fladenbrot, Falafel oder grilliertem Fleisch.

---