


Pikante Joghurtcreme

Klassisch für einen arabischen Mezze-Teller (Vorspeisenteller).

etwa 4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

½ Dose Safranfäden
2 EL lauwarmes Wasser
500 g Joghurt 10% Fett
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
etwa ½ TL Meersalz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Zum Verzieren:

Thymianblätter

1 Vorbereiten:

Safranfäden in dem Wasser auflösen. Joghurt, Crème fraîche, aufgelöste Safranfäden, 1/2 TL Meersalz und Finesse verrühren. Das Ganze auf ein Einwegpassiertuch oder Küchentuch geben und auf einem Sieb **über Nacht** abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Am nächsten Tag die Creme verrühren und evtl. mit Salz abschmecken. Mit Thymianblättern bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Joghurtcreme passt gut als Komponente für einen Mezzeteller.