

# Pikante Joghurtkugeln in Olivenöl

Für einen arabischen Mezze-Teller (Vorspeisenteller).

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Joghurtkugeln:

- 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
- 3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Außerdem:

- 2 rote Chilischoten klein
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 500 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

## 1 Vorbereiten:

Für die Joghurtkugeln 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 Chilischoten waschen und etwas einritzen. Knoblauch und Schalotten abziehen, evtl. halbieren oder vierteln. Knoblauch mit dem Messerrücken etwas andrücken.

## 3 Joghurtkugeln:

Unter den aufgefangenen Joghurt Sahnesteif rühren und mit Salz abschmecken. Mit einem Eisportionierer oder Esslöffel Kugeln abstechen und mit den Händen (am besten Einweghandschuhe tragen) kleine Kugeln rollen. Diese auf ein Stück Backpapier geben, bis alle Kugeln fertig sind. **Hinweis:** Den Portionierer oder Esslöffel immer zwischendurch in Wasser tauchen.



④ **Zubereiten:**

Erst etwas Öl in ein großes Glas (Inhalt etwa 1 l) mit Schraubverschluss geben. Dann Joghurtkugeln, Chilischoten, Knoblauch, Schalotten, Finesse, Thymian- und Rosmarinzweige nach und nach in das Glas geben. Mit dem restlichen Öl auffüllen. Glas mit Schraubdeckel verschließen und kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Joghurtkugeln werden besonders schön glatt, wenn die Handschuhe mit Öl benetzt sind.
- Die Joghurtkugeln sind gut gekühlt etwa 1 Woche haltbar.
- Anschließend kann man das durchgeseibte Öl zum Braten nehmen.

