





## Produktbeschreibung:

Keshk ist ein vielseitiges, traditionelles Produkt der Levante-Küche. Die Trockenmischung auf Basis von Hartweizengrieß und fermentiertem Joghurtpulver eignet sich besonders zur Zubereitung von cremigen Suppen, Dips oder Beilagen.

## Verwendungsideen:

Neben der klassischen Zubereitung als herzhafte Suppe – pur oder mit Einlagen – lässt sich Keshk vielseitig in der Küche einsetzen:

- Als cremige Suppe, verfeinert mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch oder Olivenöl
- Zu Gemüsegerichten, z. B. mit Kartoffeln, Pilzen.
- In Kombination mit Fleisch, etwa mit Hackfleisch, Gulasch oder Lammwürfeln.
- Als Dip oder Sauce, ideal zu Fladenbrot oder als Beilage zu Vorspeisen
- In der modernen Küche auch als Basis für Bowls, Gratins oder Aufläufe.