



MEIN GENUSS



Zatar Gewürz selber machen



It's a match!

Unser Sumach Gewürz gibt deinen Gerichten eine fruchtige, leicht säuerliche Note!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend abkühlen lassen.
- 2 Thymian, Oregano und Majoran mit dem Sumach und dem Steinsalz vermischen. Die gerösteten Sesamsamen hinzugeben und mithilfe eines Mörsers oder in einem Food-Prozessor zerkleinern (ob fein oder grob ist Geschmackssache!).
- 3 Die Zatar Gewürzmischung in ein Vorratsglas füllen. Kühl und dunkel aufbewahren.
- 4 Für den orientalischen Touch in deiner Küche: Das Zatar Gewürz mit Olivenöl vermischen und über ein Fladenbrot streichen.

Zutaten

Für ein kleines Vorratsglas:

- 2 EL geröstete Sesamsamen
- 2 EL Sumach Gewürz
- 2 EL Thymian, getrocknet
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 TL Steinsalz, gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 22.11.2026.