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 19.05.2027.