



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 21.08.2026.