

Rezept

## Gomasio – Asiatisches Gewürzsalz

Ein Rezept von Gomasio – Asiatisches Gewürzsalz, am 31.03.2023

### Zutaten

**50 g** ungeschälte hellbraune Sesamsamen

**25 g** Schwarzkümmel

**10 g** flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 85 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Sesam und Schwarzkümmel in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis der Sesam goldbraun ist. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, damit alles gleichmäßig bräunt und dabei keinesfalls zu dunkel wird (bitter!).

---

2. Die warme Sesammischung mit Salz entweder traditionell im Mörser (abhängig von dessen Größe in mehreren Durchgängen) oder im elektrischen Blitzhacker zu einem groben Pulver verarbeiten, einzelne Samen dürfen aber durchaus noch erkennbar sein. Bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern dunkel und kühl aufbewahren.