

Rezept

# Ras el Hanout Gewürzmischung

Ein Rezept von Ras el Hanout Gewürzmischung, am 31.05.2026

## Zutaten

### Gewürze

<b>3 EL</b> Koriandersamen	<b>2 EL</b> Kreuzkümmel
<b>2 EL</b> Kardamomsamen	<b>2 1/2 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 EL</b> Kurkuma	<b>1 EL</b> süßes Paprikapulver
<b>1 EL</b> Ingwerpulver	<b>1 EL</b> Zimtpulver
<b>2 TL</b> gem. Gewürznelken	<b>1 TL</b> geschrotete Chili

### Außerdem

<b>1</b> Pfanne	<b>1</b> Schraubglas
-----------------	----------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 200g Gewürzmischung | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom und Pfefferkörner getrennt fettfrei in einer Pfanne rösten und anschließend mahlen.

---

2. Mit allen übrigen Zutaten mischen und in das Schraubglas geben.