

Rezept

Za'atar - Gewürzmischung au dem Nahen Osten

Ein Rezept von Za'atar - Gewürzmischung au dem Nahen Osten, am 24.05.2025

Zutaten

6 EL heller Sesam

2 EL Sumach (türkischer oder arabischer Lebensmittelladen)

6 EL getrockneter Oregano

6 EL getrockneter Thymian

3 TL Meersalz

Ausserdem

1 Schraubglas à 120 ml

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 3 g F, 2 g EW, 5 g KH

Zubereitung

- 1 Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze goldbraun rösten, dabei mehrmals umrühren.
- 2. Gerösteten Sesam abkühlen lassen, dann in einen Mörser geben. Sumach, Oregano, Thymian und Salz zum Sesam dazugeben und im Mörser grob zermahlen.
- 3. Die fertige Würzmischung in das Schraubglas geben.