Rezept

Zatar – Orientgewürz

Ein Rezept von Zatar – Orientgewürz, am 22.05.2025

Zutaten

- **30 g** ungeschälte hellbraune Sesamsamen
- **1 EL** Sumach (gibt es im türkischen Lebensmittelladen)
- **½ TL** flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)
- **1 EL** getrockneter Thymian oder eine Mischung aus Thymian, Oregano und Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 40 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Sesam langsam goldbraun rösten, dann mit dem Salz in einem Mörser oder einem elektrischen Blitzhacker zu einem groben Pulver verarbeiten.

2. Das Pulver mit den restlichen Zutaten vermischen. Bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern dunkel und kühl aufbewahren.