

Rezept

Zatar – Orientgewürz

Ein Rezept von Zatar – Orientgewürz, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 30 g ungeschälte hellbraune Sesamsamen | ½ TL flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon) |
| 1 EL Sumach (gibt es im türkischen Lebensmittelladen) | 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.