

Za'atar



Zutaten für 1 kleines Schraubglas:

- 3 EL Sesam
- 3 EL Sumach (Teilweise auch Sumak genannt. Man bekommt es im türkischen Supermarkt)
- 2 EL Thymian, getrocknet
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 2 TL Basilikum, getrocknet
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 TL Salz

Zubereitung der Za'atar Gewürzmischung:

Die Sesamkörner in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten. Sobald sie leicht bräunlich sind, schnell aus der Pfanne holen und etwas abkühlen lassen. Achtung! Der Sesam verbrennt schnell.

Alle Zutaten für die Gewürzmischung in in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Je nach Geschmack könnt Ihr sie auch feiner mahlen. Für mein Man'ousheh nehme ich beispielsweise lieber eine gröbere Mischung und füge noch ein paar ganze Sesamkörner hinzu. Bei anderen Gerichten bevorzuge ich eine eher fein gemahlene Mischung.

Wer es ganz traditionell mag, verzichtet auf die Küchenmaschine und zerkleinert die Zutaten selbst mit einem Mörser.

Luftdicht verpackt in einem Schraubglas hält das selbstgemachte Zatar mehrere Monate und kann zu vielen Levanterezepten und anderen Speisen genossen werden.