AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Naher Osten

ZATAR



Rezept: foolforfood.de, 24. 4. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese arabisch-nordafrikanische Gewürzmischung ist dem Dukka ähnlich, Hauptbestandteil ist hier wilder Thymian. Traditionell wird Zatar mit Olivenöl gemischt und vor dem Backen auf den Fladenbrotteig gestrichen. Die Mischung eignet sich auch für Fleischbällchen, gegrilltes Gemüse und in einem Dip zu Rohkost.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 EL	Thymian, frisches	1 EL	Sesam
2 TL	Sumach, gemahlener	0.5 TL	Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Die frischen Thymianblätter werden im Ofen bei 150° C ca. 10 Min. getrocknet. Sie sollten sich dann leicht zerkrümeln lassen. Thymianästchen aussortieren. Bei getrocknetem Thymian rechnet man die halbe Menge.
2. Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
3. Thymian, Sumach und Meersalz etwas mörsern. Mit dem Sesam mischen und abschmecken.

TIPP: Die Mischung schmeckt durch den Sumach leicht säuerlich. Sumach wird traditionell dort verwendet, wo man auch Zitrone einsetzen könnte.