

Zatar und Dukka



Zutaten

für Zatar

50 g helle Sesamsamen
25 g gem. Sumach
25 g fein gerebelter Thymian
Olivenöl

Für Dukka

125 g Sesamsamen
75 g geschälte Haselnüsse
50 g Korianderkörner
25 g Kreuzkümmelsamen
1 TL Salz
½ TL Pfefferkörner
1 TL getrocknete Minze

Zubereitung

Zatar

Die hellen Sesamsamen trocken anrösten und auskühlen lassen. Alle Zutaten zusammen im Mörser oder Universal-Zerkleinerer etwas zerstampfen. Die Mischung hält sich ca. 3 Monate im Kühlschrank. Zum Servieren mit etwas Olivenöl als Dipp reichen.

Dukka

Sesamkörner und Haselnüsse trocken rösten. Kreuzkümmelsamen ebenfalls trocken rösten, bis sie duften und anfangen braun zu werden. Die Nüsse auskühlen lassen und alle Zutaten zusammen im Mixer kurz zerkleinern (nicht zu fein!). Diese Mischung ist wie auch Zatar im Kühlschrank 3 Monate haltbar. Zum Servieren mit Olivenöl zur Paste mischen.

Dukka ist auch mit Zatar mischbar.