

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

"Lieber etwas riskieren, als ewig zu bereuen, sich nicht getraut zu haben."

Zaatar

Zaatar habe ich in der arabischen Küche kennengelernt. Dies ist eine Gewürzmischung und die Grundzusammensetzung besteht aus Thymian, geröstetem Sesam und Salz. Man kann Zaatar zum Beispiel mit Olivenöl mischen und zum Brot essen.

Warum also nicht mal diese Zaatar-Cracker zum nächsten Filmabend vorbereiten. Bei uns heißt das ja immer noch "Kuschelkino"... jeder bringt seine Lieblingsdecke mit aufs Sofa, es gibt was zu essen und genießt gemeinsam 😊

Zutaten

Baguette (auch vom Vortag)

In ganz dünne Scheiben schneiden

100g Butter

In den Mixtopf geben und 5 min/60°Grad/ Stufe 2 erwärmen

Zaatar nach Gusto - etwa 3 gehäufte TL

dazugeben und bei Stufe 3 mischen, auf die Baguettescheiben streichen und auf die Stoneware legen.

Bei 200°Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 bis 15 min rösten.

Warm genießen oder auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra