

Selfmade Gomasio aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Karin AM

Kleiner Snack: Frisch gebackenes Semmel mit Butter und Selfmade Gomasio aus der Gewürzmühle! So lecker! Mhhh!

Zutaten:

1-2 cm frischen Ingwer
200 g schwarzer Sesam
50 g grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Ingwer reiben. Dann den schwarzen Sesam und 50 g grobes Meersalz dazu geben und alles ohne Öl in einer Pfanne rösten bis es duftet (Achtung dass es nicht verbrennt).

Kalt werden lassen und in der Gewürzmühle portionsweise mahlen. (Immer nur kurz sonst tritt das Öl aus!)