



## Tabil Gewürzmischung

### Tabil

Diese Gewürzmischung ist typisch tunesisch. Tabil bedeutet wörtlich Koriander, aber meist ist die ganze Mischung gemeint.

Herkunft: Tunesien

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 50 g

1 EL Koriandersamen

1 ½ EL Kümmelsamen

6 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Chilischote(n) getrocknet



Tabil Gewürzmischung

### Vorbereitung

Alle Zutaten in einem Mörser zerstoßen und in vorgewärmtem Ofen bei 100 Grad etwa eine halbe Stunde lang trocknen.

### Zubereitung

Wenn die Zutaten ganz trocken sind, zu einem feinen Pulver zermahlen. In luftdichtem Gefäß bis 4 Monate haltbar.