

Arabischer Majoran Zatar

(Origanum syriaca)



Standort/Pflege: Sonniger Standort, durchlässiger Gartenboden erforderlich, halbfrostfest

Erntegut: Blätter

Verwendung: Gewürzpflanze für Bratkartoffeln, Eintöpfe, Geflügelfüllungen, Lebergerichten, Pasteten, Pilzgerichten, Knödeln, Braten und Würsten, arabische Küche

Wissenswertes: populärstes Gewürz der arabischen Welt
typischer, intensiver Majorangeschmack



Preis: 4,00 Euro