

Lieblingsgericht und Alltagsgericht der Römer: Moretum - Käse-Kräuter-Paste

Zutaten:

Basis für Moretum:

200 g Schafskäse (alternativ Ziegenkäse)
einige Blätter Selleriegrün
Knoblauch (5 Knoblauchzehen oder mehr)
Olivenöl (etwa 2 bis 3 EL)
etwas Essig (etwa 1 EL)
etwas Honig (etwa 1 bis 2 EL)
etwas Salz

Flexible Beigaben für das Moretum:

Diese Beigaben können nach Verfügbarkeit und eigenem Geschmack kombiniert werden. Die Mengen richten sich nach persönlichem Gusto.

- Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne oder Haselnüsse (angeröstet))
- Sesamkörner (angeröstet)
- Kräuter (Thymian, Schnittlauch, Rosmarin, frische Minze, Koriander, Bohnenkraut, Oregano, Lattichblätter)

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Sellerieblätter und die gewünschten Kräuter und Nüsse ebenfalls fein hacken. Schafskäse (oder Ziegenkäse) in kleine Würfel schneiden oder zerbröseln – dies erleichtert das Vermengen.

Den gehackten Knoblauch und das Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren. Dann den gewürfelten oder zerbröselten Käse hinzugeben und mit einem Kochlöffel vermengen. Anschließend Essig, Honig, Salz und die restlichen, gewünschten Beigaben hinzufügen und weiter kräftig durchrühren.

Das authentische Moretum ist nicht ganz glatt, sondern von der Konsistenz her körnig. Wenn Du die Paste glatter haben möchtest, kannst Du sie kurz mit einem Küchengerät mixen.

Schmeckt wunderbar mit Brot oder zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Ebenfalls lecker als geformte Bällchen als Fingerfood.