Bärlauchmoretum

Römische Bärlauchkäsecreme

Moretum ist ein römisches Gericht vorwiegend bestehend aus Schafskäse, Knoblauch und Olivenöl. Der Name kommt wahrscheinlich von einer Reibeschale, die „mortarium“ hieß, in der die Paste hergestellt wurde. Zu finden ist die Beschreibung für die Herstellung in einem gleichnamigen Gedicht Namens Moretum (aus der Appendix Vergiliana), das dem römischen Dichter Vergil zugeschrieben wird (auch wenn er wahrscheinlich nicht selbst der Verfasser ist), sowie in einer Schrift von Columellas "De re rustica".

In einem Orginalmoretum wird meistens Knoblauch verwendet, der in diesem Rezept durch Bärlauch ersetzt wird

Zutaten

200 g Fetakäse

100 g Frischkäse

100 g Bärlauchpesto oder Bärlauchpüree

5 Bärlauchblätter

1 Zweig Minze

50 g Walnüsse

20 ml Balsamessessig

20 ml Olivenöl

Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten außer die Bärlauchblätter in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Die Bärlauchblätter waschen, trocknen fein schneiden und unter die Paste rühren.

Zum servieren frisch gebackenes Brot reichen.

Diese Bärlauchkäsecreme eignet sich auch zum gratinieren oder füllen wie z.B. Ravioli oder ähnliches.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de
Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.