Kräuterkäse moretum

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Beilagen, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Schafskäse
2 Knolle(n) Knoblauch
1 Bund Koriander
5 EL Selleriegrün
¼ TL Weinraute
5 EL Olivenöl
5 EL Weinessig

Kräuterkäse

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Kräuter waschen und fein hacken, zu dem Knoblauch geben.

Zubereitung

Den Schafskäse reiben und ebenfalls zu der Knoblauch-Kräutermischung geben und alles mit Essig und Öl zu einer glatten Paste verarbeiten. Darauf achten, dass die Paste nicht zu flüssig wird. Das moretum nun zu Kugeln von 3 cm Größe formen und zugedeckt noch einige Zeit ziehen lassen. Mit frisch gebackenem Brot servieren. Variieren Sie das moretum mit unterschiedlichen frischen Kräutern, je nachdem, was gerade zur Verfügung steht, aber achten Sie auf einen sehr sparsamen Einsatz von Weinraute.

© 2024 coquina.de