

Museum am Sofa!

Kulinarik-Rezepte

Moretum

„[...] Dann zerstampft sie das Ganze, es wird vom Saft durchdrungen. Ringsum wandert die Hand: allmählich verlieren die Teile, Jeder die eigene Kraft: die Farbe aus mehreren eine, Nicht ganz grün, da die Brocken des milchigen Käses es hindern, Nicht schlohweiß von der Milch, da so viel der Kräuter es färben. [...]“*

Zutaten

| | |
|------------|---|
| 1 Becher | Hüttenkäse (Cottage Cheese) |
| 1 Handvoll | Pinienkerne (oder geriebene Haselnüsse – nach Geschmack) |
| 1 EL | Rosinen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Balsamico-Crema |
| 2 TL | Koriander |
| 1 TL | Liebstockel |
| 1 TL | Minze |
| 1 TL | Thymian |
| ½ TL | Salz |
| ½ TL | Pfeffer |

Zubereitung

Alles zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Mit dem Pürierstab pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Brot oder Baguette servieren.