

## Culinaria Romana

Antike Schriftsteller beschrieben nicht nur außergewöhnliche Speisen, sondern auch einfache Speisen des Volkes wie z.B. das **MORETUM**.

Dieses einfache Gericht kannst du sehr leicht selbst „nachkochen“.



### **MORETUM** (Grundrezept)

- Käse (gerne auch Schafs- oder Ziegenkäse) reiben
- verschiedene Kräuter (z.B. Bohnenkraut, Schnittlauch, Minze, Thymian, Rucola, Sellerieblätter, ...) sehr fein schneiden
- Käse und Kräuter vermischen,
- Essig, Pfeffer und Olivenöl darübergerben

*Bildquelle: pixabay*

### **Variatio delectat!** (Abwechslung erfreut):

Du kannst je nach Geschmack das Rezept für Moretum mit sehr fein geschnittenem **Knoblauch** oder indem du **Pinienkerne** hinzufügst abwandeln.

Besonders gut schmeckt das MORETUM mit frischem Brot.

**Bene comedite!**  
(Guten Appetit)