

Moretum – ein römischer Brotaufstrich

Moretum ist eine römische Paste, die als Brotaufstrich verwendet wurde. Sie konnte aus Käse, aber auch Nüssen bestehen. Wir kennen das Rezept u.a. durch ein Gedicht eines unbekannten Autors aus der *Appendix Vergiliana*. Probiere den Aufstrich gleich aus:



Zutaten

400 g	Käse (z.B. Feta)
4	Knoblauchzehen
1 Bund	Koriandergrün
etwas	Selleriegrün
1 Schuss	Weißweinessig
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1	Schüssel
1	Mörser oder Küchenmaschine Brot zum Servieren

Zubereitung

1. Knoblauch schälen
2. Koriander- und Selleriegrün von den Stängeln zupfen
3. Käse grob mit den Händen in Stücke brechen
4. Alle Zutaten in den Mörser geben
5. Zerkleinere alle Zutaten im Mörser mit dem Stößel, bis eine Paste entsteht
6. Fülle die Masse aus dem Mörser in eine Schüssel
7. Serviere das fertige Moretum mit Brot

Die Römer stellten Moretum in einer Reibschale (*mortarium*) her. Reibschalen werden sehr oft auf Ausgrabungen gefunden und haben auf der Innenseite kleine Steinchen, damit sie hier besonders rau sind. Mit einem Stößel verwendeten die Römer die Schalen wie wir heute einen Mörser.

Tipps: Du kannst auch andere Kräuter (z.B. Bohnenkraut, Minze, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian, ...) verwenden oder mit Pfeffer nachwürzen. Wenn du keinen Mörser hast, kannst du alle Zutaten in einer Küchenmaschine zerkleinern.