

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.