

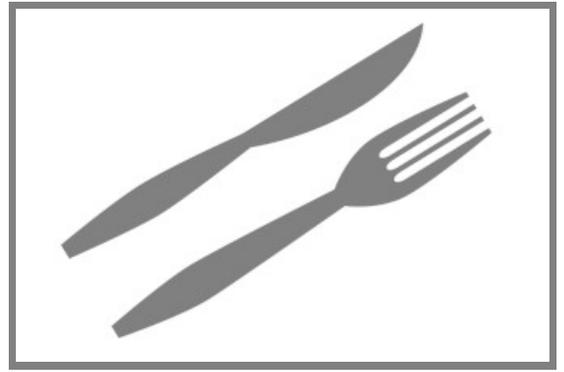
Rezept von Ute und Volkmar

Moretum

für 4 Personen

Zutaten

20-25 Knoblauchzehen, 250 g geriebener Pecorino Romano Käse, 1 große handvoll frische Korianderblätter, 2 Teelöffel kleingeschnittene Weinraute (frisch oder getrocknet), 2 gehäufte Teelöffel kleingeschnittener frischer Sellerie, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Weißweinessig, 1 Esslöffel Olivenöl



Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden
2. Käse grob reiben und Kräuter grob hacken
3. Knoblauch mit Salz verdrücken, Käse und Kräuter zugeben
4. dies zu einer weichen Paste verarbeiten, dann die flüssigen Zutaten zugeben und kräftig durchmischen
5. Kugel formen und kühl lagern

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

frisches Baguette