

Möchtest Du Dich ein bisschen wie ein Römer fühlen und Dir vorstellen, vom Geschirr des Barbarenschatzes zu essen?

Dazu brauchst Du zunächst römische Kochrezepte.

Das Erste findet sich im Gedicht eines unbekanntes Dichters im Buch „Appendix Virgiliana“, in einer Übersetzung von Richard Heinze, 1972:

### **„Moretum“ – Kräuterkäse**

Du brauchst:

- 1 Esslöffel gehacktes Selleriegrün
- 2 Esslöffel gehacktes Koriandergrün
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 250 Gramm Schafskäse
- 5 Esslöffel Olivenöl
- ½ Esslöffel Weinessig
- Beilage: Knuspriges Brot

So geht´s:

Alles zusammen gut vermischen. Daraus mundgerechte Kugeln formen. Mit Brot genießen. Vorsicht: Danach niemanden anhauchen!

Das Zweite stammt aus dem Buch „De agri cultura“ des Marcus Portius Cato Censorius:

### **„Globi“ - Mohnknödel**

Du brauchst:

- 200 Gramm Weizen- oder Dinkelgries
- 300 Gramm Frischkäse oder Quark (mind. 20 % Fettgehalt)
- Olivenöl
- flüssigen Honig
- Mohn

So geht´s:

- Gries und Käse mischen
- Daraus kleine Kugeln formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Globi darin braten, häufig wenden
- Wenn sie leicht braun sind, herausnehmen
- Globi mit dem Honig beträufeln und mit Mohn bestreuen

Du kannst Globi warm und kalt essen; sie waren ein beliebter Nachtisch. Tipp von uns: Mische noch etwas Honig in den Teig selbst.