

Aliter Moretum – der leckere Römer-Dip



- ✓ 250 g Käse (Feta, Gouda, Pecorino), grob zerkleinert
- ✓ 1 Knolle frisches Selleriegrün, geschält & fein gehackt
- ✓ 1-2 Zehen frischer Knoblauch, gepresst
- ✓ 1 Bund frischer Koriander, gehackt
- ✓ Sesamkörner, leicht in einer Pfanne vorgeröstet
- ✓ Je 1-2 EL Olivenöl & Weißweinessig
- ✓ Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Käse, Selleriegrün, Knoblauch, Koriander, Olivenöl und Essig in eine Reibschale oder Küchenmaschine geben und zu einer Crème verarbeiten. Anschließend die gerösteten Sesamkörner mit der Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig abschmecken.

Ergänzen Sie weitere Kräuter wie z.B. Thymian, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch oder Bohnenkraut für leckere Variationen.

Bene sapiat!