

## Römische Gaumenfreude I

06. Mai 2020

Mein Name ist Claudia Langer-Huge und in Kalkriese bin ich als Gästeführerin unterwegs. Den Gästen und MuseumsbesucherInnen, die eine Führung mit mir begleiten, kennen mich oftmals nur als Claudia. So kommt die passende Stimmung auf, denn der Vorname ist ja tatsächlich römisch und war im Altertum zudem sehr beliebt.

Als gelernte Hotelfachfrau liegt mir das Essen sehr am Herzen, weswegen ich in der Corona Zeit ein paar Rezepte aus der römischen Antike ausprobierte. Ich nasche sehr gerne und aus diesem Grund beginne ich mit dem Rezept für eine römische Nachspeise:

**Globuli** (Quark/Mohnbällchen) - kleine Portion, ca. 15 Stück

- 100 g Mascarpone
- 150 g Dinkel oder Weizengrieß
- Olivenöl
- Honig und Mohn zum Bestreuen



Den Mascarpone mit dem Grieß und 1 - 2 Tl. Honig vermengen und ordentlich durchkneten.

Daraus dann kleine Bällchen formen und in Olivenöl braten.





Anschließend auf einen Teller geben, mit flüssigem Honig übergießen und mit Mohn bestreuen. Dazu schmecken Apfelmus, Pfirsiche oder heiße Kirschen.

Die Zubereitung ist einfach und dauert ca. 30-45 Min.

**Fazit:** Es schmeckt!

Globuli:

Globuli sind die Vorfahren der heutigen Krapfen und wurden von Marcus Porcius Cato Censorius (Cato der Ältere) in „de agricultura“ überliefert. Globuli heißt übersetzt „die Bällchen / Kügelchen“.

Bis bald!

*von Claudia Langer-Huge*