

Das hat schon den Römern geschmeckt:

Libum (römische Brötchen)

Zutaten: 350 g Frischkäse (Ricotta)
ca. 150 g Mehl
1 Ei

Und so geht's: Rühre mit einem Löffel den Frischkäse, bis er eine geschmeidige Masse bildet, knete dann das Mehl und das Ei darunter. Forme kleine Brötchen und lege sie auf ein Backblech. Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten lang backen!

Römisches Omelett

Zutaten: 4 Eier
250 ml Milch
30 g Öl
Honig (flüssig)

Und so geht's: Verrühre die Eier mit der Milch und dem Öl. Dann gib etwas Öl in die Pfanne und erwärme sie auf mittlere Hitze, gieße zwei Schöpflöffel von dem Omelett-Teig hinein und schwenke die Pfanne, so dass sich der flüssige Teig verteilt. Wende das Omelett, wenn die untere Seite fertig ist und backe es auf der Rückseite noch etwas an: Stürze dann das Omelett auf einen flachen Teller und bestreiche die Oberseite mit Honig. Die Römer haben dann noch etwas Pfeffer darauf gestreut. Aber das muss man mögen.