

Traubentartar mit Mozzarella

Zutaten

300 g Trauben
1 Mozzarella
1 EL Zitronensaft (je nach Süße der Trauben)
1 EL Honig
1 TL Walnussöl
1 Bd. Pfefferminze
50 g bittere Schokolade

Zubereitung

Trauben in kleine Würfel schneiden, Minze fein hacken und beides vermischen. Schokolade raspeln, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und als Röschen auf vier Teller verteilen. Die Weintrauben dazugeben. Aus Zitrone, Honig und Öl eine Soße anrühren und darüberggeben. Zum Schluss mit der Schokolade bestreuen.