

Gemüsetatar mit Honig überbackenem Büffel Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frisches, gesundes Gemüse, pikant und nicht langweilig

Zutaten

- 400 g guter Büffel Mozzarella
- 2 vollreife Freilandtomaten
- 1 kleiner Zucchini
- 5 - 6 taufrische, weiße Champignonköpfe
- 1/2 Aubergine
- 1/2 kleine grüne Paprikaschote
- 1/2 kleine gelbe Paprikaschote
- 1/2 kleine rote Paprikaschote
- 10 Stück Murcia Kapern, fein geschnitten
- 1 - 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 El guten Tomatenketchup
- Etwas Olivenöl
- Etwas heller Balsamico
- Etwas Honig
- Etwas Knoblauchsatz (wenn man mag)
- Etwas Frisée Salat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse waschen, putzen, schälen, in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abziehen, vierteln entkernen und in kleine würfel "Tomate

concassée" schneiden. Die Schalotten recht fein würfeln, Kapern hacken.

Schritt3

Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico und dem Ketsup würzen. Wenig Olivenöl dazu geben, kurz halten, durchziehen lassen.

Schritt4

Der überbackene Mozzarella:

Schritt5

Den Backofen mit Oberhitze, besser die Grillstäbe auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt6

Den Mozzarella in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Honig einstreichen. Etwas gemahlene Pfeffer darüber geben und

Schritt7

für 3 - 4 min. im Ofen oder Grill überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf einem schönen, dekorativen Teller einen Ring mit 6 - 8 cm Durchmesser setzen und das Gemüsetatar einfüllen, etwas andrücken. Den Ring wieder abziehen und den überbackenen Honig-Mozarella auf das Gemüsetatar geben.

Schritt10

Mit einigen angemachten Frisée Blättchen umlegen, dazu knuspriges Baguette reichen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuesetatar-mit-honig-ueberbackenem-bueffel-mozarella/>