

Minzblätter

Zutaten

- 20 Minzblätter
- 150 g Schokolade (hell oder dunkel, je nach geschmack)
- 10 ml Olivenöl
- 25 g Mandeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack, eventuell etwas Knoblauch

Zubereitung

Die Minzblätter sollten sauber sein.

Mandeln hacken und bereitstellen.

Die Schokolade mit dem Olivenöl in einem Topf aufweichen lassen, dabei immer rühren.

Dann mit der Oberseite der Minze in die Schokolade tunken, auf einen Teller legen.

Eine Seite mit den Mandeln bestreuen und im Kühlschrank kühlen, damit die Schokolade wieder hart wird.

Verwendung

Zum Apéro oder zum Kaffee



© HOP! Zürich