

## CAPRESE-TELLER AUF HESSISCH

Rezept von Naturaroma-Köchin Dorisa Winkenbach aus Wiesbaden

### Zutaten:

- 500 g Schichtkäse
- eine Handvoll junger Gierschblätter
- regionale, ausgereifte Tomaten
- Wildkräutersalz (Asavi)
- Zitronenpfeffer
- etwas Essig nach Wahl
- Walnuss- oder Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

Den Schichtkäse aus der Verpackung nehmen und gut abtropfen lassen, sodann vorsichtig in Scheiben (ca. 1,5 cm) schneiden. Gierschblätter waschen und ebenfalls gut abtropfen lassen, Tomaten in Scheiben schneiden.

Auf einer Porzellanplatte wechselweise Schichtkäsescheiben, Tomatenscheiben und Gierschblätter anrichten. Würzen, mit Essig und Öl beträufeln. Einige Blütenblätter von der Ringelblume erhöhen den Augenschmaus!