



Rot-Weiss-Grün ist die klassische Caprese, hier mit winterlichen Zutaten umgesetzt!

## Caprese invernale

### Winterliche Caprese

#### Zutaten für 4 Personen

- 2 Persimonen** schälen, eventuell halbieren und in Scheiben schneiden.
- 2 Kugeln Mozzarella** mind. 30 Minuten abtropfen lassen in einem feinen Sieb, dann in Scheiben schneiden.
- 1 grünes Blatt Wirz/Wirsing** ohne Mittelrippe, das heisst nur den Blattteil, in feine Streifen schneiden, leicht salzen und in einem Schüsselchen sorgfältig wenden (dank dem Salz werden die Streifen biegsam).

#### Anrichten:

Wie die Tomatencaprese! Eine Scheibe Persimone, eine Scheibe Mozzarella, bis Sie die gewünschte Menge pro Person erreicht haben.

Salzen, pfeffern, den Wirz darüber streuen und vor dem Auftragen mit

- 2 Esslöffeln Olivenöl** pro Portion beträufeln.

#### VERONICAS TIPP:

Statt Wirz können Sie auch etwas Lauchgrün nehmen oder ein Blatt Endivien Salat. Hauptsache, es ist dunkelgrün und winterlich – wobei der Wirz sehr apart schmeckt.

Die Persimone gehört zur Familie der Kaki, der Gattungsname Diospyros bedeutet Götterfrucht oder Götterspeise. Sie bleibt im Gegensatz zur traditionellen Kaki auch in reifem Zustand fest wie ein Pflirsich und kann geschält oder ungeschält gegessen werden. Wenn Sie sie nach dem Kauf noch zwei, drei Tage zusammen mit einem Apfel in einem geschlossenen Gefäß lagern, reift sie besser aus (dies ist auch der Trick für die steinharten Kiwi, die nach «nichts» schmecken!).