



## Rezept-Tipp

---

### Tomaten-Shooter mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießen

Für 4 Personen:

6 Kugeln Mini-Mozzarella

8 Kirschtomaten

12 Blätter Basilikum

600 ml Tomatensaft

½ TL Chiliflocken

2 EL Olivenöl

etwas Meersalz

etwas Worcestershiresauce



Den Mozzarella abtropfen lassen und halbieren. Die Tomaten waschen.

Abwechselnd mit Mozzarella und Basilikumblättchen auf vier Holzspieße stecken.

Den Tomatensaft mit Chili und Öl auf Eiswürfeln in einem Barshaker schütteln.

Mit Meersalz und Worcestershiresoße pikant abschmecken.

In eisgekühlte Longdrinkgläser abfüllen und mit den Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießen servieren.

Noch mehr Rezeptvorschläge sowie Bezugsquellen für „Romeo – das paradiesische Früchtchen“ sind zu finden unter [www.gemuese-des-jahres.de](http://www.gemuese-des-jahres.de).