



Ein Rezept von Vera Spellerberg

## Tomatenkaltschale mit Topping



### Zutaten

1 Dose Tomaten mit Stückchen  
Salz, Pfeffer, Zucker  
1 Prise Chiliflocken  
1 TL Balsamico  
1 EL Olivenöl  
etwas Basilikum  
Schafskäse

### Zubereitung

- Die Tomaten in eine Schüssel geben, ganz kurz pürieren, so dass noch einige Tomatenstückchen bleiben. Alles würzen, Olivenöl dazu und kalt stellen.
- Basilikumblättchen und Schafskäse (1 TL pro Person) vermischen und fein hacken.
- Die Suppe aus dem Kühlschrank nehmen, bei Bedarf mit 2-3 Eiswürfel pro Teller zusätzlich kühlen, und mit Basilikum-Schafskäse-Topping garnieren.
- Als vollständiges Sommerabendbrot bei Hitze eignet sich auch zusätzlich ein gekochtes Ei als Topping.