



Dessert:	Rhabarberkompott 
Zutaten:	500 g frischer Rhabarber (z. B. roter Himbeerrhabarber) 80 g Zucker ½ Vanilleschote 2 TL Stärke 6 EL Wasser
Zubereitung: Den Rhabarber gut waschen, Blätter und Enden abschneiden. Die Rhabarberstangen in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Zucker vermengen und für ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Rhabarber in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Stufe für ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis Saft entstanden ist. Den Rhabarber durch ein Sieb abschütten, den Saft auffangen und zurück in den Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und in den Saft geben. In einer kleinen Schüssel Stärke mit Wasser glatt rühren. Die Mischung in den Rhabarbersaft einrühren. Die Rhabarberstücke zurück in den Topf geben und erneut für ca. 3 Minuten einköcheln. Das Rhabarberkompott abkühlen lassen und auf 2 Schälchen (à 250 ml) verteilen. Tipp: Mische 250 g frische Erdbeeren unter das Rhabarberkompott. Damit wird dein Kompott noch fruchtiger - wir lieben diese sommerliche Kombi!	