

Rhabarber-Mix



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Für 4 Personen

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 dl weisser Portwein
1 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
ca. 400 g Rhabarber, schräg in ca. 1 cm breiten Stücken

1 dl Rahm
150 g griechisches Nature-Joghurt

100 g Macadamia-Nüsse, grob gehackt
2 EL Zucker

1. Portwein mit allen Zutaten bis und mit Vanillestängel in einer weiten Pfanne aufkochen. Rhabarber begeben, ca. 3 Min. knapp weich köcheln. Rhabarbern herausnehmen, abkühlen. Sud ca. 5 Min. sirupartig einkochen, abkühlen. Vanillestängel fein hacken.
2. **Streusel:** Nüsse, Zucker mit dem Vanille in einer Bratpfanne mischen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, etwas abkühlen.
3. Rahm steif schlagen, Joghurt daruntermischen. Rhabarberkompott in hohe Gläser verteilen, die Hälfte des Sirups darübergiessen. Joghurt-Rahm darauf verteilen, restlichen Sirup darüberträufeln, Streusel darüberstreuen.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch