



Joghurtbällchen mit Rhabarbergrütze



Joghurtbällchen mit Rhabarbergrütze

Zutaten

- 500 g griech. oder türk. Sahnejoghurt (10 %)
- 800 g Rhabarber (am besten Himbeer-Rhabarber)
- 50 g Zucker
- Salz
- 1 Vanilleschote
- 500 g Erdbeeren
- 100 g Cantuccini
- 3 El Pistazien

Zubereitung:

1. Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem sauberen Mulltuch auslegen. Joghurt hineinfüllen und gleichmäßig verteilen. Das Tuch über dem Joghurt zusammenfalten. Joghurt mit einem kleinen Teller und einer Konservendose beschweren. Joghurt 48 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Rhabarber, 1 Prise Salz und 50 ml Wasser zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark zum Rhabarber geben und alles zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Erdbeeren putzen und halbieren. Den gekochten Rhabarber durch ein Sieb streichen und die so gewonnene Sauce unter die Erdbeeren mischen.
4. Cantuccini und Pistazien im Blitzhacker zerkleinern und in eine flache Schale geben. Mit feuchten Händen aus dem Joghurt Bällchen formen und in den Bröseln wälzen. Mit dem Kompott anrichten.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Nach Kategorien suchen

Suche in Kategorie

Beilagen:



Suche in Kategorie

Rezepte mit Fisch:



Suche in Kategorie

Rezepte mit Fleisch:



Suche in Kategorie

Rezepte mit Gemüse/Salat:



Suche in Kategorie

Süßes:



-
- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]