

Rezept

Rhabarber-Vanille-Reis

Ein Rezept von Rhabarber-Vanille-Reis, am 26.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	500 g Rhabarber
1 EL Butter	300 g Milch- oder Risottoreis
1 l Milch	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	100 g Crème fraîche
1 Prise Zimtpulver	2 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aufklappen. Das Mark mit dem Messerrücken herausschaben, die Schote quer halbieren. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, gleich der ganzen Länge nach abziehen. Rhabarber in dünne Scheiben schneiden.
2. Butter in einem Topf zerlaufen lassen, den ungewaschenen Reis einrühren. Die Milch angießen, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Vanillemark und den Schotenhälften unterrühren und den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen.
3. Den Rhabarber untermischen und alles noch mal etwa 5 Minuten garen, bis der Rhabarber schön weich ist. Vanilleschoten aus dem Reis fischen. Die Crème fraîche unter den Reis mengen und mit Zimt abschmecken. Topf vom Herd ziehen und den Deckel auflegen.
4. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Reis in tiefen Tellern verteilen und vor dem Essen die Pinienkerne aufstreuen.