

Rezept

Rhabarberkompott auf Milchreis

Ein Rezept von Rhabarberkompott auf Milchreis, am 17.04.2024

Zutaten

1/4 l Milch

90 g Zucker

gemahlene Bourbon-Vanille (nach Belieben)

50 g Milchreis

250 g Rhabarber

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Den Milchreis mit 20 g Zucker einstreuen und die Reis-Milch bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

2. Die Herdplatte ausschalten und den Milchreis zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen. Dann den Milchreis auf zwei Glasschälchen verteilen und auskühlen lassen.

3. Den Rhabarber waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

4. Die Rhabarberstücke in einem Topf mit dem restlichen Zucker mischen, erhitzen und bei mittlerer Hitze 5-10 Min. garen. Das Kompott nach Belieben mit 1 Prise gemahlener Vanille abschmecken und warm oder kalt auf den Milchreis geben.