# Rhabarber-Kompott zu Vanille-Eis

**Dessert » Kompott**

## Zutaten (4 Personen)

» 500g Rhabarber
» 1/8l Johannisbeersaft
» 7EL Zucker
» 1 EL Stärke
» 4 Kugeln Vanille-Eis
» Minze

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
bis 5€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Rezept-Foto

## Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Johannisbeersaft aufkochen. Rhabarberstücke in den Saft geben und ca. 5min köcheln lassen.

2. Zucker zufügen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, unter den Rhabarber rühren und einmal kurz aufkochen. Rhabarber-Kompott ca. 30min kalt stellen.

3. Je etwas Rhabarber-Kompott und 1 Kugel Vanille-Eis anrichten, mit Minze verzieren, sofort servieren.

Nährwerte: 180kcal/E2g/F3g/KH34g pro Portion

angelegt am: 21.02.2007 Rezept-Nr: 2215

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke