

## VANILLE-GRAUPEN MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Komponente	Menge	Einheit	Zutat	Kurzanleitung
Vanille-Graupen	200	gr	Perlgraupen	kochen
	1	l	Hafermilch	
	100	ml	Apfelsaft	
	1	EL	Sonnenblumenöl	
	1	Prise	Salz	
	30	gr	Zucker	
	1	Schote	Vanilleschote oder 2 Päck. Vanillezucker	auskratzen
Erdbeer-Rhabarber-Kompott	200	gr	Rhabarber	putzen, schneiden
	200	gr	Erdbeeren	putzen, vierteln
	100	ml	Kirschsaf	
	2	EL	Zucker	
	1	TL	Speisestärke	anrühren

### VANILLE-GRAUPEN

Hafermilch, Apfelsaft, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz und Vanille in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer verquirlen. Perlgraupen in einen Topf geben und mit 1/4 der Flüssigkeit zum Kochen bringen, dabei stetig rühren. Hitze reduzieren, sodass die Perlgraupen leicht köcheln. Restliche Flüssigkeit innerhalb der nächsten 30 Minuten nach und nach dazugeben, dabei stetig rühren und darauf achten, dass die Graupen nicht anbrennen.

### ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Rhabarber putzen und in ca. 2 cm breite Rauten schneiden. Erdbeeren putzen und in Viertel schneiden. Rhabarber mit Kirschsaf und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Hitze reduzieren und angerührte Speisestärke unter stetigem Rühren in den köchelnden Rhabarber geben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und geviertelte Erdbeeren einrühren. Vanille-Graupen in eine Schale geben und das warme Erdbeer-Rhabarber-Kompott darauf geben.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

## VANILLE-GRAUPEN MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

