

Rhabarber Kompott

ZUTATEN

für 4-5 Portionen

600 g Rhabarber, geschält
und in ca. 1-2 cm große
Stücke geschnitten

1 großer roter Apfel (z.B.
Braeburn oder Elstar), in
kleine Würfel (ca. 1 cm)
geschnitten

2 Msp. gemahlene Vanille
oder das Mark einer halben
Vanilleschote

**100 g frische oder TK-
Himbeeren** (bei TK gefroren
hinzufügen)

2 EL flüssiger Honig (oder
nach Geschmack,
idealerweise regionaler Bio-
Honig)



ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber und die Apfelwürfel mit 3 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze für etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, bis Rhabarber und Apfel weich sind und zerfallen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanille und Himbeeren unterrühren.
3. Sobald das Kompott nur noch lauwarm ist, den Honig gründlich unterrühren. So bleiben seine wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten.
4. Das Rhabarberkompott noch lauwarm oder vollständig abgekühlt servieren und nach Belieben mit Sahne oder Vanillejoghurt genießen.