

Rhabarber- Erdbeer-Joghurt

Zutaten

(4 Personen):

250 g Rhabarber

50 ml Wasser

50g – 100g Zucker oder 1
EL Flüssigsüße

250 g Erdbeeren

150 g Naturjoghurt

½ Packung Vanillezucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4-6 Min. gar dünsten. Nach Geschmack den Zucker oder die Flüssigsüße unterrühren. Rhabarber erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verzieren bei Seite stellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

Joghurt in eine Rührschüssel geben, den Vanillezucker unterrühren. Die Hälfte der Fruchtmasse in Dessertschalen oder -gläser füllen. Den Vanille-Joghurt darauf verteilen und mit übrigen Erdbeeren verzieren.

Bis zum Verzehr kalt stellen.

