

Joghurt-Bällchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Für 4-6 Portionen

| | | |
|----------------------------|------------------|-----------------|
| 500 g griech. Sahnejoghurt | 800 g Rhabarber | 50 g Zucker |
| Salz | 1 Vanille-Schote | 500 g Erdbeeren |
| 100 g Cantuccini | 3 EL Pistazien | |

Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem sauberen Mulltuch auslegen. Joghurt hineinfüllen und gleichmäßig verteilen. Das Tuch über dem Joghurt zusammenfalten. Joghurt mit einem kleinen Teller und einer Konservendose beschweren. 48 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Rhabarber, 1 Prise Salz und 50 ml Wasser dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Vanille-Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark zum Rhabarber geben und alles zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Erdbeeren putzen und halbieren. Den gekochten Rhabarber durch ein Sieb streichen und die so gewonnene Soße unter die Erdbeeren mischen.

Cantuccini und Pistazien im Blitzhacker zerkleinern und in eine flache Schale geben. Mit feuchten Händen aus dem Joghurt Bällchen formen und in den Bröseln wälzen. Mit dem Kompott anrichten.

Tim Mälzer am 10. August 2019