



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Überbackenes Erdbeer-Rhabarber Porridge

Überbackenes Erdbeer-Rhabarber Porridge

1 Stange(n) Rhabarber

200 g Erdbeeren

6 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

130 g Porridge

100 g Crème fraîche

Überbackenes Erdbeer-Rhabarber Porridge

1. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Rhabarber in Wasser mit Ahornsirup ca. 4 Minuten anschwitzen. Zum Schluss die Erdbeeren kurz mit hinzugeben. Einige für die Deko zurücklassen.

Zwischenzeitlich Porridge nach Packungsanleitung oder alternativ nach eigenem Rezept zubereiten. Auf 3 Schalen verteilen. Das Rhabarber-Erdbeer-Kompott darüber

geben und mit dem Löffel ein paar Creme Fraiche Tupfen
darauf setzen sowie mit den restlichen Erdbeeren
dekorieren.

Im Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten überbacken.