



Dampfnudeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Dampfnudeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Die Dampfnudeln in einem Topf mit 1/8 Liter Milch und 2 TL Zucker für 10 Minuten leicht dünsten.
2. Den geputzten und klein geschnittenen Rhabarber 1-2 Std. in einem geschlossenen Topf mit Zitronensaft zugedeckt ziehen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Rhabarbermischung zum Kochen bringen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Das Kompott nach Wunsch mit Zimt abschmecken.
5. Den Topf vom Herd nehmen, und die Erdbeeren unter das heiße Kompott rühren und 30 Min. Ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren gerne nochmals mit Zucker, Zimt oder Zitronensaft nach Wunsch abschmecken und zu den Dampfnudeln geben.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dampfnudeln 500g
- 1kg Rhabarber
- einige Spritzer Zitronensaft
- 100g Zucker
- 300g Erdbeeren
- Zimt

