

Rhabarber mit Milchreis und Feigen

Zutaten

250g Milchreis,
Milch und Zucker, je nach Reis (steht auf der Packung),
6 Feigen,
1 Prise echte Vanille,
1 Prise Salz,
½ EL Zitronenschale

Kompott:

500g Rhabarber,
100ml Birnen-Rhabarbersaft,
40g Zucker, 1 Zimtstange,
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst das Kompott herstellen.

Rhabarber waschen, in etwa 4xcm lange Stücke schneiden. Saft in eine Topf geben, Rhabarber, Zucker, Zimtstange und Zitronensaft dazugeben.

Alles so lange kochen, bis Rhabarber noch als Stücke vorhanden ist (ca. 4 Minuten), den Rhabarber herausholen mit Schaumkelle und den Saft noch ca. 10 Minuten bei offenem Deckel einkochen. (Achtung rühren nicht vergessen, damit doch noch vorhandene Fasern nicht anbrennen). Abkühlen lassen.

Milchreis nach Packungsanleitung kochen, allerdings Vanille dazugeben. Feigen und Zitronenschale in kleine Stücke schneiden und in den fertig gekochten Reis rühren. Warmen Milchreis mit Kompott in Schalen anrichten.