Aufgetischt

Rhabarbersüppchen

Zutaten:

500 g Rhabarber
150 g Zucker
80 g frische Erdbeeren für Püree
80 g frische Erdbeeren
1/8 l Wein
2 EL Puddingpulver

Rhabarber schälen und 2 cm große Stücke schneiden, zuckern und in einem abgedeckten Gefäß im Backrohr bei 160° weich dämpfen. Saft mit Wein verlängern, abgießen, mit Cremepulver leicht binden. Kurz aufkochen und abkühlen. Den Rhabarbersaft mit Erdbeerpüree vermischen. Mit Zucker abschmecken und über den Rhabarber und die Erdbeeren verteilen.