von Jamie Oliver



Rhabarber mit Joghurt

8 Portionen

Zutaten

1 kg Rhabarber, 200 g Zucker, 1 Orange, 500 g griechischer Joghurt, 3 Esslöffel Honig, 1 Packung Blätterteig, 3 Esslöffel gemahlener Zimt, 3 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Rhabarber putzen und in kurze Stück schneiden
2. von der Orange die Hälfte der Schale abreiben, den Abrieb beiseite stellen, die Orange dann auspressen
3. in der Pfanne den Zucker warm werden lassen, den Rhabarber und den Orangensaft zugeben - ggf. eine Tasse Wasser dazugeben
4. alles bei mittlerere Hitze etwa 15 Minuten einkochen bis der Rhabarber weich ist
5. währendessen den griechischen Joghurt mit dem Honig mischen, den Orangenschalenabrieb unterrühren und alles kalt stellen
6. den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und zwei daumendicke Streifen abschneiden
7. die Arbeitsfläche mit Zimt bestäuben, dann mit Puderzucker
8. auf der Arbeitsfläche die Blätterteigstreifen breit ausrollen und Segmente schneiden
9. die Segmente in der Pfanne von beiden Seiten backen bis sie aufgehen und knusprig braun werden
10. in Gläsern den Joghurt abwechselnd mit dem Rhabarberkompott anrichten, die Blätterteigsegmente dazu reichen

Zeitbedarf

30 Minuten