

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rhabarber-Crumble

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 15 Min. + 20 Min. Backzeit (Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze)

400 g Rhabarber
4 EL Zitronensaft
2 EL Zucker

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
Mit dem Zitronensaft und Zucker mischen und in eine Auflaufform geben. Der Boden sollte mit dem Obst gut bedeckt sein.

Streusel
150 g Weizen- oder
Dinkelmehl
100 g weiche Margarine
100 g Zucker

Mehl
mit
der Margarine
und dem Zucker mit den Händen verkneten, bis der Teig bröselig ist.
Dann die Streusel auf dem Obst gleichmäßig verteilen.
Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Dazu passt Vanillesoße (schnell gemacht aus Hafermilch und einem Vanillepuddingtütchen) oder vegane Schlagsahne.

Portabella, gefüllt

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
ca. 15 Min.

4 Portabella Pilze
oder Champignons
halber TL Honig pro Pilz
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel

Portabellas putzen
Lamellen der Portabellas
mit Honig bestreichen.
Knoblauch und
Zwiebel schälen und
fein hacken. Mit
Frischkäse vermischen und die Pilze füllen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tomaten waschen in Scheiben schneiden
und die Pilze mit den Scheiben decken.

100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
2 Tomaten

Tipp:

Auf dem Grill oder gegart im vorgeheizten Ofen bei 200°C in einer Auflaufform.