

Fromage blanc mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 6 Stunden abtropfen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 870 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 44 g

Kohlenhydrate: 83 g

Zutaten

1	Vanilleschote
250 g	Magerquark
1	Bio-Zitrone
4	Eiweiss
75 g	Zucker
5 dl	Rahm

Rhabarber-Erdbeer-Kompott

400 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
1	Vanilleschote
3 dl	Rosé, z. B. Gamay romand
200 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den Fromage blanc Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Quark mit Vanillemark mischen. Zitronenschale fein dazureiben. Eiweiss und Zucker schaumig rühren. Rahm steif schlagen. Eiweiss und Rahm unter die Quarkmasse ziehen. Masse in ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb geben und im Kühlschrank ca. 6 Stunden abtropfen lassen.
2. Für das Kompott Rhabarber schälen. Rhabarber in Stücke schneiden. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Wein und Zucker aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten einköcheln lassen, sodass ein dickflüssiger Sirup entsteht. Rhabarber begeben und 1-2 Minuten mitkochen. Rhabarber im Sirup etwas abkühlen lassen. Erdbeeren dazumischen. Mit Fromage blanc servieren.