

# Porridge mit Ricotta, Rhabarberkompott und Mandeln



## Zutaten (für 4 Personen)

400 g Rhabarber  
80 g Zucker  
200 ml Rhabarbersaft  
2-3 TL Stärke  
800 ml frische Vollmilch  
200 g zarte Haferflocken  
1 EL Honig  
100 g weiße Schokolade Prise Salz  
40 g Mandelblättchen  
20 g geschroteter Leinsamen  
200 g Ricotta  
frische Himbeeren



Zubereitungszeit  
40 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen und in 1,5cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker und dem Saft aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Kompott abbinden. 1-2 Min. bei niedriger Hitze köcheln und anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Die Milch aufkochen und Haferflocken, Honig und weiße Schokolade unterrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Das Porridge 3-4 Min. ziehen lassen.
3. Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten.
4. Das Porridge mit etwas Rhabarberkompott, frischen Himbeeren, Ricotta, Mandelblättchen und Leinsamen servieren.