Topfen-Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott

1/2 Auflauf

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

500 G	Topfen
60 G	Grieß
30 G	Butter
60 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
3	Eier

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Dotter schaumig schlagen. Topfen und Grieß dazugeben. Eiklar zu Schnee schlagen und sorgfältig unterheben.
2. Auflaufform mit Butter ausfetten, Topfen/Grießmasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
3. Mit Staubzucker und frischen Erdbeeren garnieren.

Topfen-Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott

2/2 Kompott

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

250 G	Erdbeeren
3	Rhabarberstangen
50 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
500 ML	Wasser

Zubereitung

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser langsam aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker abschmecken, auskühlen lassen und servieren.
2. Sommerlich frisch schmeckt es mit gehackter Zitronenminze! Ideal auch zum Einrexen.