

# Rhabarbertoast

*Dessert für 6 Personen*

*Süsser Nacht für 3-4 Personen*



## Kompott

700 g Rhabarber

Waschen, Haut entfernen, längs halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In eine Pfanne geben.

350 g Bananen

Schälen, der Länge nach halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zum Rhabarber geben.

1 unbehandelte Orange

Schale abreiben. Die Orange filetieren. Die Schnitze klein schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben.

150 g Zucker

Beifügen, vorsichtig mischen und ganz langsam aufkochen, damit der Rhabarber nicht ankocht. Während 10 bis 15 Min. leicht köcheln lassen. Der Rhabarber soll noch Biss haben, jedoch soll der Saft ausgetreten sein.

Leicht abkalteten lassen oder ganz auskühlen. In kaltem Zustand ist die Säure weniger ausgeprägt.

## Toasts

6-9 Tranchen Toastbrot

Das Brot beidseitig unter dem Grill des Ofens knusprig backen. Dies kann ebenfalls im Toaster gemacht werden.

Den Rhabarberkompott auf die Toasts verteilen.

## Dekor

1 Orange

Die Orange filetieren.

Melissenblätter

Die Toasts mit Melissenblättern und Orangenschnitzen garnieren.