

KW 17 2024

## Rhabarber-Crumble mit Zimt

**Zutaten:** (Für 4 Personen)

750 g Bio-Rhabarber, 150 g Zucker, 2 EL Speisestärke, 150 g harte Butter, 50 g Haferflocken, 200 g Weizenvollkornmehl, 2 TL Zimt, 1 Prise Salz, Fett für die Form

**Zubereitung:**

Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Sehr dicke Stangen halbieren. In einer Schüssel Rhabarber mit 2 EL Zucker und der Speisestärke vermischen. In eine gefettete, ofenfeste Form geben. Mehl, Haferflocken, Zimt, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und die Butter in Flocken darunterkneten – geht am besten mit der Hand! So lange kneten, bis Streusel entstehen. Streusel über den Rhabarber streuen und den Crumble für ca. 30 min bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS



---

## Spinat-Salat mit Rhabarber und Feta

**Zutaten:** (Für 2 Portionen)

300 g Rhabarber, 2 EL Cashewkerne, 1 ½ EL Olivenöl, 2 TL Ahornsirup, 80 g Spinat, 1 TL Apfelessig, Salz, Pfeffer, 60 g Feta

**Zubereitung:**

Cashewkerne in einer Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze anrösten, bis diese leicht gebräunt sind und duften. Herausnehmen und beiseitestellen. Rhabarber waschen, putzen und trocken tupfen und 1–2 cm breite Stücke schneiden. 1/2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Rhabarberstücke darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten. 1 TL Ahornsirup zugeben und weitere 2–3 Minuten karamellisieren. Herausnehmen und beiseitestellen. Spinat waschen und trockenschleudern. Restliches Öl und restlichen Ahornsirup mit Apfelessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat zum Dressing geben und vermengen. Spinat-Salat auf 2 Teller geben. Karamellisierten Rhabarber und Cashewkerne darauf verteilen. Feta über den Salat bröseln und servieren.

## Grießknödel mit Rhabarberkompott

**Zutaten:** (Für 6 Portionen)

600 g Rhabarber, 500 ml Milch (3,5 % Fett), 7 EL Honig, 1 Vanilleschote, 75 g Butter (5EL), 200 g Vollkorn Grieß, 2 Eier, 1 große Orange, 600 g Rhabarber, 15 g Kokosöl (1EL), 50 g Vollkorn-Semmelbrösel, ½ TL Zimt

**Zubereitung:**

Für die Knödel die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit 4 EL Honig, Vanillemark und Butter in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter Rühren zugeben und ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Vom Herd nehmen und die Eier gut unterrühren. Abkühlen lassen und aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen. Knödel in einen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 8–10 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Inzwischen Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Orange auspressen und den Saft beiseite stellen. 2 EL Honig in einem Topf karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Rhabarber zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Dann Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Sauce dicklich einköcheln lassen. Rhabarber wieder zugeben und auf 4 Tellern anrichten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf das Rhabarberkompott setzen. Für die Brösel das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Brösel und restlichen Honig zugeben, Zimt untermengen und über die Knödel geben. Sofort servieren.

**Wir wünschen einen guten Appetit  
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**