Rhabarber mit Joghurt-Walnusscreme und Zitronenmelisse

Zubereitungszeit:
40 Minuten + 60 Minuten Trockenzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	211 kcal/ 884 kJ	Fett:	7,9 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	27,1 g	ungesättige Fettsäuren:	6,2 g

Zutaten :

800 g	roter Rhabarber
4 EL	Orangensaft
5 cm	Bio-Zitronenschale
5 EL	Zucker
1	Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml	fettarme Milch
50 g	Walnusskerne
150 g	fettarmer Joghurt
5	Stängel Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100 Grad (Umluft: 90 Grad, Gas: Stufe ½) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rhabarber waschen und putzen. Eine Stange für die Verzierung schräg in feine Scheiben schneiden oder mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Den Rhabarber auf dem Blech verteilen und im Ofen eine Stunde trocknen. Dabei einmal wenden und anschließend abkühlen lassen.

2. Übrigen Rhabarber in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Rhabarber, Orangensaft, Zitronenschale und drei Esslöffel Zucker in einen Topf geben und etwa zehn Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Beiseite stellen und abkühlen.

3. Den Vanillepudding laut Packungsanweisung mit Milch und restlichem Zucker zubereiten. Beiseite stellen und abkühlen. Walnüsse grob hacken. Einen Esslöffel Nüsse für die Verzierung beiseite stellen. Den abgekühlten Pudding mit übrigen Walnüssen und Joghurt verrühren.

4. Einige Melisseblätter für die Verzierung beiseitelegen. Die übrigen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Melisse unter den Rhabarber rühren.

5. Den Rhabarber auf Gläser verteilen und die Walnuss-Joghurtcreme darauf geben. Mit Melisseblättern, Rhabarberchips und gehackten Walnüssen verzieren und sofort servieren.