



KOMPOTT AUS ROTE BETE-STIELEN

Für das Kompott:

100 g Rote Bete-Stiele
2 EL Zucker
1 große Orange
eine Messerspitze Zimt

Die Rote Bete-Stiele in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Anschließend die Orange auspressen, den Saft in den Topf geben und eine Messerspitze Zimt hinzufügen. Nun wird das Kompott so lange eingekocht, bis die Stiele weich sind.

Für die Creme:

400 g Quark
1-2 EL brauner Zucker

Für die Creme werden 400 g Quark mit 1 EL braunem Zucker gut verrührt. Zum Schluss in ein Glas schichten und servieren!