



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

#### 4 verschiedene Dip-Saucen mit 4 verschiedenen Gemüsen

\*\*\*\*\*

**Ruccolasalat auf grünem Spargel**

\*\*\*\*\*

**Stinco di agnello mit Mais**

\*\*\*\*\*

**Rhabarber-Amaretti-Crumble**

Zutaten:

Zubereitung:

#### Rhabarber-Amaretti-Crumble

60 g	Amaretti	
100 g	Rohrzucker	
30 g	Haferflocken	
30 g	Mehl	
1 TL	Zimt	
100 g	Butter	weich

600 g	Rhabarber
4 EL	Johannisbeer
2 EL	Rohrzucker
1 EL	Balsamicoessig

Butter

#### Streusel:

Für den Streusel die Amaretti in einem Gefrierbeutel mit einem Wallholz zerbröseln und in eine Schüssel geben. Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Zimt beifügen und mischen. Zuletzt die Butter in Stücken dazuschneiden und alles rasch zu einem ...Teig ... zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

#### Rhabarber:

Den Rhabarber rüsten und in 5 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne ...Johannisbeergelee, Rohrzucker sowie Balsamicoessig aufkochen und 1 Minute leicht einkochen lassen.

4 Portionengratinförmchen mit Butter ausstreichen. Den Rhabarber darin verteilen und mit der Johannisbeersauce übergießen.

Den Streuselteig in kleine Brösel zerteilen und über den Rhabarber geben. Die Rhabarber-Crumbles in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen