

## Rezept der Saison

### Frühling

#### Coppa Rabarbaro Crumble

##### Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Rabarbaro

##### Erdbeersalat

3 Erdbeeren  
wenig Zucker

##### Mandelkrokant

5 g Butter  
5 g Zucker  
10 ganze Mandeln klein gehackt

#### Einkaufszettel (4 Pers.)

12 Erdbeeren  
20g Butter  
100g Mandeln  
Zucker

1 Dose Giolito Rabarbaro

##### Zubereitung:

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zucker darin leicht bräunen. Die gehackten Mandeln zugeben und kurz rösten lassen. Eine Platte mit eingefetteter Alufolie auslegen und Krokant darauf streichen. Fest und kalt werden lassen, dann zerbröckeln.

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit wenig Zucker vermischen.

Geben Sie zwei Kugeln Giolito Rabarbaro auf einen flachen Teller. Geben Sie den Erdbeersalat um das Gelato und streuseln das abgekühlte Mandelkrokant darüber.

Nach Belieben kann noch Rahm dazugegeben werden.

##### Kalkulation für 1 Dessert

3 Erdbeeren	CHF 1.20
Zucker	CHF 0.10
2 Kugeln Rabarbaro	CHF 1.90
Butter	CHF 0.10
Mandeln	CHF 0.30
<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 3.60</b>

**Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 9.50**

Wir wünschen Ihnen einen erfrischenden Genuss!

