

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Lauwarmes Fruchtragout mit mariniertem grünem Pfeffer und Rhababer

**Zutaten:** 200g Früchte- gewaschen, geputzt und in Spalten oder Würfel geschnitten, 50g Rhababer, 1 TL eingelegter grüner Pfeffer (siehe Rezept), 1 EL Butter 1 TL Vanillezucker, 4cl Weißwein, 2cl Fruchtlikör oder Fruchtsirup

**Zubereitung:** Die Früchte als Ratatouille kleingeschnitten in einer Sauteuse erwärmen, die restlichen Zutaten dazugeben und kurz durchziehen lassen.

**Tipp:** Mariniertes Pfeffer passt zu vielen Gerichten, z.B. Salaten, Fleisch oder Geflügelgerichte, Desserts.