



Frühlingsuppe à la Mama mit Parmesan - Gries Klößchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Junges Gemüse und aromatische Wildkräuter erobern die Wochenmärkte, es ist unübersehbar, der Frühling steht vor der Tür.

Zutaten

- 1 1/2 l klare Hühner - oder Rindfleischbrühe
- 1/2 kleiner Blumenkohl, gewaschen, geputzt, in Röschen
- 2 frische Möhren, geschält, gewaschen, in Scheiben
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in 2 cm langen Stücken
- 5 Stangen Spargel, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 70 g Hartweizen Gries
- 1 ganzes Ei
- 1 El Butter
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Parmesan - Gries Klößchen:

Schritt2

1/8 l Wasser, die Butter, Salz, Pfeffer und 1 Strich Muskat aufkochen.

Schritt3

Den Grieß ein rieseln lassen, mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst.

Schritt4

Ca. 2 Minuten auskühlen lassen und das Ei untermühren; dann Käse und die Hälfte Petersilie dazu geben.

Schritt5

Mit 2 feuchten Teelöffeln, ovale Nocken abstechen und in das siedende Salzwasser geben.

Schritt6

10 -15 min. unterhalb des Siedepunkts gar ziehen lassen, herausheben und gut abtropfen lassen.

Schritt7

Die Frühlingssuppe:

Schritt8

Die Brühe kurz aufkochen und das vorbereitete Gemüse hinein geben. Ca. 12 min. "bissfest" gar ziehen lassen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Parmesan - Gries Klößchen in vorgewärmte Suppentassen oder Tiefe Teller geben und mit der Suppe aufgießen, die Gemüseeinlage verteilen und mit frischer Petersilie zu Tisch geben.

Rezeptart: Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingssuppe-a-la-mama-mit-parmesan-gries-kloesschen/>