



Sternchensuppe mit Käseklösschen

Die Sternchen (Stelline) wurden erfunden, um die Fantasie der Kinder anzuregen. Das meint der italienische Pastahersteller De Cecco. Sie sind vor allem als Einlage für klare oder leicht gebundene Suppen geeignet.

Auch die kleinen Käseklösschen sind eine gute Einlage für klare, aber auch für gebundene Suppen wie z.B. einer Tomaten- oder Kürbissuppe. Genau genommen sind es Griessgnocchi, die reichlich Käse enthalten. Das Griess macht die Klösschen schön fluffig.

Zutaten (3 Vorspeisen)

1,2dl Milch
10g Tafelbutter
50g Hartweizengriess
1 Ei
50g Halbhartkäse (Sternenberger)
Pfeffer, Muskatnuss, wenig Salz

8dl Gemüsebouillon
40g Stelline (Sternchen)
1/2 handvoll glatte Petersilie

Zubereitung

Milch und Butter bis zum Siedepunkt erhitzen, dabei mit Muskatnuss, Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Sobald die Milch zu köcheln beginnt, das Griess im Sturz zugeben und die Temperatur zurückstellen. Mit einer Holzgabel stetig umrühren bis das Griess Ballen bildet und der Pfannenboden mit einem weisslichen Belag überzogen ist. Das dauert ca. 10 Minuten.

Griess in eine Schüssel geben, ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Käse reiben und zusammen mit dem Ei zugeben. Mit einer Gabel gut vermischen. Ev. mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde ruhen lassen.

Griess mit einem Kaffeelöffel abstechen und zwischen den leicht feuchten Händen zu ca. 1cm grossen Kugeln rollen. Wenn die Handflächen klebrig werden, diese kurz abspülen.

Nicht zu viele Klösschen aufs mal in knapp siedendes Wasser geben. Sie sinken zuerst an den Boden, Wasser mit einem Löffel leicht bewegen (nicht rühren), damit die Klösschen am Boden nicht ankleben. Nach ein bis zwei Minuten steigen sie an die Oberfläche, danach 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einen Teller legen.

Sie lassen sich zugedeckt bis zu einem Tag aufbewahren, können aber auch direkt in die Suppe gegeben werden

Bouillon aufkochen, Petersilie hacken und zugeben. Stelline zugeben und gar kochen (ca. 7-8 Minuten). Käseklösschen in die Bouillon geben und 2-3 Minuten ziehen lassen.







