

FRÜHLINGSZWIEBEL THYMIAN TEE MIT GRIESSKNÖDELN

Zutaten (Tee)

- 10 Frühlingszwiebeln, gewaschen
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- 1 TL [Pfeffer Bouquet](#), gemörsert
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 3 Selleriestangen
- 1,5 L [Gemüsefond](#)
- 3 EL [Thymian](#), geschnitten
- 1 Limette, Saft und abgeriebene Schale
- 1 EL Honig

Zutaten (Knödel)

- 200ml Vollmilch
- 80g Butter
- 90g Weizengriess
- 1 Ei
- 2 EL [Thymian](#), geschnitten
- 1 TL [Kardamom](#), gemahlen
- Öl zum Frittieren

4 Frühlingszwiebeln vom dunklen Grün befreien und vierteln. Das dunkle Grün in feine Ringe schneiden und beiseitestellen. Die Viertel in 1 EL Öl rundherum goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für den "Tee" die restlichen Frühlingszwiebeln sowie den Knoblauch klein schneiden und in einem Topf im restlichen Öl (2 EL) anbraten. Den Sellerie auch klein schneiden, dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Für die Knödel Vollmilch und Butter in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Weizengriess einrieseln lassen und aufkochen. Unter Rühren köcheln, bis sich ein Belag am Topfboden bildet. Vom Herd nehmen, Ei und Thymian darunterühren und mit Kardamom, Salz und Pfeffer würzen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus der Masse kleine Knödel formen und im 170 Grad heissen Öl goldbraun frittieren. Die Frühlingszwiebelviertel im "Tee" erwärmen und in Schalen anrichten. Die Knödel hineingeben und mit Frühlingszwiebelgrün und Thymianblättchen bestreuen.

La Cucina