



Gemüsebrühe zum verfeinern

Zutaten

- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 1/2 große Möhren
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Kräuter(z.B. 1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Schnittlauch, 1/2 Kästchen Gartenkresse)
- Ca. 5 gestrichene EL Salz
- 20g Olivenöl
- 40g Wasser oder Weißwein

Besonderes Zubehör

Mixer, Pürierstab

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten



Zubereitung

Das Gemüse gründlich waschen, putzen und klein schneiden. Die Kräuter waschen und grob schneiden. Zerkleinere das Gemüse und die Kräuter in einem Mixer oder mit einem Pürierstab. Mische das Salz unter und lasse es für ein paar Minuten stehen. Damit das Salz aus dem Gemüse Wasser ziehen kann. Danach püriere die Zutaten weiter, bis ein feiner Brei entsteht. Fülle die Paste in saubere Gläser und lagere sie im Kühlschrank. Wer möchte kann sie auch bei 100°C im Backofen trocknen und ausserhalb vom Kühlschrank aufheben.