

Suppengewürz

1 Suppengrün putzen und grob hacken.

1 Topf frische Petersilie abernten / 1 Bund Petersilie und ebenfalls grob hacken.

Tipp: Gemüse und Petersilie gemeinsam wiegen und die Grammzahl durch 7 teilen. Das Ergebnis in Gramm an Salz hinzugeben.

Beispiel: Gemüse und Petersilie wiegen gemeinsam 700 g, dann entsprechend 100 g Salz hinzugeben.

Die Mischung im Mixer fein pürieren und in sterile Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren. Die Paste ist eine wunderbare Alternative zu gekaufter Gemüsebrühe und kann zu allen herzhaften Speisen als Gewürz dazu gegeben werden.

