



Gemüsepaste

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

150 g Möhren	50 g Fenchel
100 g Stangensellerie	150 g Zwiebel
1 Prise Salz	50 g Petersilie
50 g Liebstöckel	3-4 EL Öl

Zubereitung

-
1. Gemüse und Kräuter putzen, schälen und klein schneiden bzw. hacken.
 2. Alles im Standmixer zerkleinern. Mit dem Salz zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
 3. In sterile Gläser abfüllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken.
 4. Gut verschlossen im Kühlschrank etwa 3 - 4 Monate haltbar. Je nach Geschmack 1 - 2 TL Gemüsepaste mit 500 ml Wasser aufgießen.

Gemüsepaste

Stand 10.01.2024