

Rezept

Gemüsewürzpaste

Ein Rezept von Gemüsewürzpaste, am 26.04.2024

Zutaten

je 200 g Zwiebeln und Petersilienwurzeln	je 250 g Möhren und Knollensellerie
50 g Sellerieblätter	je 100 g Petersilie und Liebstöckel
150 g Tomaten	150 g Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren und Knollensellerie schälen. Alles in Würfel schneiden. Sellerieblätter, Petersilie und Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, Kerne und Saft entfernen und das Tomatenfleisch würfeln.

2. Gemüse, Kräuter und Tomaten im Mixer fein zerkleinern. Alles in eine Schüssel geben und das Salz unterrühren. Das Gemüse fest in sorgfältig gereinigte Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Oder als kleine Portionen in Eiswürfelbehälter füllen, einfrieren, dann in Beutel füllen und tiefgekühlt aufbewahren.