



BASF

We create chemistry

Gemüsepaste



15 Minuten

Zubereitungszeit



4 Personen

Ergibt ca. 1 Glas

Zutaten

- 160 g Karottenschalen
- 100 g Knollensellerie Abschnitte
- 100 g Lauch
- 100 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Kräuterstiele (Rosmarin/Thymian)
- 120 g Salz

Zubereitung

1

Die Karottenabschnitte, Sellerieabschnitte, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch gründlich waschen und Schadstellen entfernen.

2

Anschließend mit den Kräuterstielen oder -resten und dem Salz glatt mixen.

3

Danach in ein verschließbares, abgekochtes Glas füllen.

4

Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Unser Küchentipp

Durch das Salz wird das Gemüse konserviert und kann so für ca. 3 Monate haltbar gemacht werden. Wenn ihr nur wenige Gemüseabschnitte habt, friert diese ein, bis ihr genug Masse für ein neues Glas habt.

i

