



# REZEPT von Daniela Baier

## Gemüsepaste

### Zutaten:

50 g Parmesan  
200 g Staudensellerie  
250 g Möhren  
100 g Zwiebeln  
100 g Tomaten  
150 g Zucchini  
50 g Champignons frisch  
1 Lorbeerblatt  
120 g Meersalz grob  
30 g Weißwein trocken  
1 EL Olivenöl  
6 Stängel gemischte Kräuter (Basilikum, Salbei, Rosmarin)  
4 Stängel Petersilie frisch

### Zubereitung:

Gemüse putzen, von Schale und Stängel befreien und mit den Kräutern in der Küchenmaschine fein pürieren. Das Gemüse mit Salz, Wein und Olivenöl in einen Kochtopf geben und ca. 40 Min. bei schwacher Hitze (ohne Deckel!) kochen lassen, ab und zu umrühren. Als Spritzschutz kann ein Sieb verwendet werden. Parmesan fein reiben und unter die Gemüsepaste rühren. Die Paste mit einem Mixstab oder in der Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die Gemüsepaste in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und abkühlen lassen. Die Paste hält sich im Kühlschrank oder Gefrierfach mehrere Monate lang.

Dosierung: 1 TL Paste entspricht einem Brühwürfel und ist für 500 g Wasser ausreichend.