



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.