



Gemüsebrühe

Zutatenliste

300 g Karotten
250 g Tomaten
150 g Paprika
50 g Champignons
100 g Sellerie
50 g Zwiebeln
100 g Lauch oder Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 – 3 EL frische Kräuter
1 EL Olivenöl
200 g Salz

Zubereitung

Gemüse waschen, gut abtrocknen, Schadstellen entfernen, alles grob zerkleinern. Mit einem leistungsstarken Mixer fein pürieren. Salz und Öl zufügen, nochmal gründlich durchmischen. In saubere Schraubgläser füllen, verschließen, kühl lagern.

Haltbar bis zu einem Jahr.

Man kann die Brühe auch einfrieren.

Faustregel: 1 kg Gemüse – 200 – 250 g Salz

Guten Appetit!