

Gemüsepaste/Gewürzpaste/Gemüsebrühe

60 g Parmesan
250 g Karotten
150 g Zwiebeln
150 g Staudensellerie
150 g Zucchini
100 g Tomaten
50 g Champignons
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano
1 Handvoll Petersilie
1 Blatt Lorbeer
120 g grobes Meersalz
30 g Weißwein oder Wasser



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gemüse waschen, ggf. schälen und in grobe Stücke schneiden.

Parmesan in den Blender geben und **30 sec.** mit der Stufe „Grind“ zerkleinern.
Danach umfüllen.

Nun alle anderen Zutaten einwiegen.
Überkochschutz aufsetzen und festdrehen.

Programm „Soup“ komplett durchlaufen lassen.

Danach zerkleinerten Parmesan einfüllen und mit „Custom Blend Stufe 2“
ca. 1 min. verrühren.

Die Paste in saubere Schraubgläser füllen, nach dem Abkühlen verschließen und im
Kühlschrank aufbewahren. Paste immer mit sauberen Löffeln entnehmen.

Statt 1 Brühwürfel nun 1 gehäuften TL der Gemüsepaste zum Würzen pro 500 g
Wasser verwenden. Die 120 g Salz beziehen sich auf 850 g Gemüse und machen die
Paste längere Zeit haltbar. Das Gemüse kann je nach Geschmack variiert werden, sollte
aber nicht zu wässrig (z. B. durch zu viele Tomaten) werden. Die Paste hält sich gut
gekühlt ca. 6 Monate, kann zur längeren Haltbarkeit portionsweise eingefroren werden.