

# Petersilien-Paste - einfach auf Vorrat

Für die Petersilien-Paste brauchst du:

- 200 g Petersilie
- 50 g Salz
- 100 ml Olivenöl
- Glas mit Schraubverschluss

Zubereitung der Petersilien-Paste:

1. Die Petersilie waschen, etwas trocken schütteln, grob zerkleinern und in ein höheres Gefäß geben.
2. Das Salz hinzufügen und beides mit dem Pürierstab pürieren.
3. Abschließend ca. 80 ml des Olivenöls hinzugeben und nochmals pürieren.
4. Die Paste in ein Glas mit Schraubdeckel füllen und mit dem restlichen Olivenöl bedecken.
5. Das Glas im Kühlschrank aufbewahren und die benötigte Petersilienmenge immer mit sauberem Löffel entnehmen.
6. Bitte beachte, dass du durch den Salzzusatz auch das Salzen der Gerichte, bei denen du die Paste verwendest, am besten erst zum Schluss vornimmst, um so ein Überwürzen zu verhindern.
7. Gutes Gelingen wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*