

# Selbstgemachte Instant-Gemüsebrühe

Für die Gemüsebrühe aus dem Kühlschrank brauchst du:

- 2 Stangen Porree,
- 1 Knollensellerie
- 3 große Möhren
- 4 rote Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Jeweils ein Bund Petersilie, Liebstöckel und Schnittlauch
- 1 Beet Gartenkresse
- 150 g Salz
- Ca. 4 Gläser à 250 ml

Zubereitung:

1. Das Gemüse putzen und/oder schälen und waschen.
2. Alles in grobe Stücke schneiden.
3. Die Kräuter und die Kresse ebenfalls waschen und grob hacken.
4. Auf Grund der Menge, die Zutaten erstmal einzeln grob vorpürieren. Ich verwende einen Zauberstab.
5. Abschließend alles in eine ausreichend große Schüssel oder Topf geben und mit dem Pürierstab oder auch dem Standmixer final pürieren.
6. Abschließend das Salz unterrühren.
7. In die vorbereiteten Twisst-off-Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
8. Für 500 ml Flüssigkeit brauchst du ca. 1 – 2 TL. (Auch hier probiere, wie es dir am besten schmeckt, ich habe bei meiner Kartoffelsuppe mit Gemüse ca. 2 EL verwendet)
9. Die Paste ist im Kühlschrank bis zu 12 Monate haltbar. (Das konnte ich bis jetzt noch nicht austesten)
10. Guten Genuss wünscht dir Bettina von *diealltagsfeierin.de*.