Gemüsebrühepaste

Frische, selbstgemachte **Gemüsebrühe**

selbst bestimmen, was hinein kommt. Ohne Glutamat, Hefeextrakt und Geschmacksverstärker; frische Zutaten wie knackiges Gemüse, grüne Kräuter und hochwertiges Meersalz lassen diese tolle Gewürzalternative auch ein Jahr haltbar machen.

Zutaten & Zubereitung:

200 g Sellerie, in Stücken

250 g Möhren, in Stücke

100 g Tomate, geviertelt

50 g Champignons

150 g Zucchini, in Stücke

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt, nach Wunsch

6 Stängel gem. frische Kräuter

(Basilikum, Salbei, Rosmarin, Liebstöckel) in den Mixtopf u. alles **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern.

150 g Meersalz

30 g Apfelsaft

1 EL Olivenöl zugeben und **30 Min./Varoma/Stufe 2** ohne Meßbecher einkochen. Dabei den **Gareinsatz** als Spritzschutz auf den Deckel stellen. Danach Gareinsatz abnehmen, Meßbecher einsetzen u. **1 Min./Stufe 10** pürieren.

In ein Schraubglas füllen und abkühlen lassen.

Bemerkung: 1 Kaffeelöffel selbstgemachte Paste entspricht 1 Würfel Brühe für 500 g Wasser.