Suppenwürze

Zubereitung

Die Sellerieknolle schälen, Lauch und Karotten putzen und mit dem anderen Gemüse würfelig schneiden, danach in der Küchenmaschine fein zermahlen. Das Salz dazu geben und in Schraubgläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank hält sich die Paste einige Monate.

Eclipse Images | iStock

Zutaten

- 1 Stg. Porree
- 4 Stk. Karotten
- 1 Stk. Sellerieknolle
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Salz