

# Gemüse-Aroma-Püree



## Zutaten für 4 Personen

200 g Möhren / Karotten  
100 g Kohlrabi  
100 g Knollensellerie  
100 g Petersilienwurzel  
100 g Staudensellerie  
2 Zweige krause Petersilie  
1-2 Zweige Selleriegrün  
2 Zweige Liebstöckel  
100 g grobes Salz

Das Gemüse und die Kräuter gut waschen. Die Möhren, den Kohlrabi, den Knollensellerie, die Wurzelpetersilie und den Staudensellerie (auch Stangensellerie oder Bleichsellerie genannt) schälen. Anschließend das Gemüse in kleine Würfel schneiden und die Kräuter grob hacken. Insgesamt sollten das Gemüse und die Kräuter eine Menge von 700g ergeben. Alles in den Mixer füllen und 100g grobes Salz hinzufügen. Nach dem Mixen das Gemüse-Aroma-Püree in gut ausgespülte Schraubgläser füllen, gut verschließen und kühl lagern. Durch den hohen Salzgehalt kann man das Gemüse-Aroma-Püree bis zu einem Jahr im Kühlschrank aufbewahren. Es eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Saucen, Suppen oder Salatdressings.

Guten Appetit!