

# Gemüse-Aroma-Püree



## Zutaten für 4 Personen

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

Das Gemüse und die Kräuter gut waschen. Die Möhren, den Kohlrabi, den Knollensellerie und die Petersilienwurzel 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!