

## Basis für Suppen und Saucen



Wurzelpetersilie, Blattpetersilie, Karotten, Lauch, Maggikraut  
(bitte kein Sellerie, keine Zwiebeln)  
grob klein schneiden und in einer Küchenmaschine zerkleinern  
das Mischungsverhältnis des Gemüse ist nach Belieben

Das Gemüse bitte 7:1 mit Salz mischen  
(zB: 700g zerkleinertes Gemüse, 100g Salz)  
in ein Schraubglas füllen  
im Kühlschrank mind. 3 Monate haltbar

eignet sich hervorragend zum Ansetzen von Saucen,  
verfeinern von Speisen und als Basis für Suppen