Suppengrundstock / Gemüsepaste

• Kein Hexenwerk •

Zutaten

50ml Wasser
3 EL (Oliven-) Öl
45g Parmesan
250g Wurzelgemüse (Karotten, Petersilienwurzel..)
2 Zwiebeln
150g Lauch
3 Champignons
2 Tomaten
100g Sellerie
3 Stängel Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL TK Kräuter, nach Geschmack
1 Lorbeerblatt
200g Meersalz

Zubereitung

Flüssigkeiten in den Deluxe Blender füllen.
Gemüse stückeln und mit allen weiteren Zutaten zugeben.
Programm Soup oder Puree wählen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.Dann in saubere Gläser füllen und im Kühlschrank lagern.
Wenn zur Entnahme immer ein sauberer Löffel benutzt wird, ist die Paste mehrere Wochen haltbar.

Tipps:
Schau einfach was Garten oder Kühlschrank hergeben, man kann das Gemüse oder die Kräuter
auch austauschen.