# Suppen-Saucengewürz a la (A)



Zutaten:
150 g Sellerie, geschält
150 g Karotten, geschält
150 g Petersilienwurzel, geschält
150 g Lauch, geputzt
100 g Zwiebel, geschält

60 g Petersilie mit Stängel, gewaschen und getrocknet
40 g Maggikraut mit Stängele, gewaschen und getrocknet

260 g Salz

Herstellung:

1. Wurzelgemüse grob schneiden.

2. Blattgewürze grob hacken.

3. Alle Zutaten bis auf das Salz im Mixer pürieren oder faschieren.
4. Salz dazu geben - gut durchmischen und in gut schließende Gläser füllen.
5. Kühl lagern.
6. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

Tipp:

- Das Verhältnis zwischen Gemüse und Salz soll 3:1 sein.
- Welches Gemüse du in welcher Menge verwendest ist DEIN Gusto!!