



Rezepte > Andere

Gewürzpaste für Gemüsebrühe

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|--------------------|--------|
| Suppengemüse | 1 Bund |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Rosmarin, frisch | 5 g |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Champignons, weiß | 200 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Salz | 50 g |
| Weißwein, trocken | 50 ml |
| Olivenöl | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Suppengemüse waschen, schälen und grob würfeln. Kräuter waschen, trocknen und Blättchen von den Stielen zupfen. Zwiebel halbieren und schälen. Pilze ggf. säubern. Knoblauchzehe schälen.
2. In den Mixbehälter Gemüse, Kräuter, Knoblauchzehe und Pilze geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 6 fein zerkleinern. Alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
3. Salz, Weißwein und Öl zugeben und ohne eingesetzten Messbecher 30 Min./Stufe 2/100 °C kochen lassen. Anschließend 30 Sek./Stufe 10 fein pürieren. Heiß in keimfreie Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Info: Ergibt 2 Gläser à 300 ml.

Tipp: 1 TL dieser Gewürzpaste entspricht etwa einem Brühwürfel für 0,5 l Gemüsebrühe. Die Gewürzpaste für Gemüsebrühe hält sich im Kühlschrank mehrere Monate lang.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 353 kcal |
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 10 g |
| Fette | 14 g |