



## Suppengewürz

2 Gläser

140 g Zwiebel  
85 g Möhre  
65 g Sellerieknolle  
25 g Lauch  
10 g Petersilie  
150 g Tomaten  
65 g Salz

Zwiebel pellen und würfeln  
Möhre schälen und klein schneiden  
Sellerie putzen und würfeln  
Lauch in Ringe schneiden und waschen  
Petersilie hacken  
Tomaten klein schneiden

Alle Zutaten in Mixer pürieren, auf einem mit Backtrennpapier belegten Backblech dünn austreichen und im Backofen bei 75° mehrere Stunden trocknen. Die getrocknete Masse mit den Fingern zerbröseln und in der Moulinette oder einer Kaffeemühle zu Pulver verarbeiten.

Statt gekörnter Brühe vor allem für klare Suppen.