



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.