

Suppengewürz selbst gemacht

2 Stangen Porree	4 Zwiebeln	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	3 Möhren	1 Verkäufer
1 Bund Schnittknoblauch	$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	1 Bund Kräuter

Salz

Kräuter und Gemüse putzen, grob zerkleinern und im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren. Die Zutaten sind erweiterbar; es dürfen Komponenten weggelassen oder ausgetauscht werden.

Auf je 100 g der Fertig-Mischung 10 g Salz geben, mischen, in Schraubgläser kühl aufbewahren. Das Salz konserviert die Mischung für etwa 12 Monate.

NN am 01. April 2026