

Die Weihnachtszeit beginnt und damit auch der Gedanke an Geschenke. Vielleicht mal etwas Selbstgemachtes überreichen? Für alle, die gerne selber kochen, wird diese Gemüsepaste dann eine willkommene Überraschung sein und natürlich auch für den „Eigengebrauch“ ist es ein prima Rezept...



## Vegetarische Würzpaste

(als Ersatz für gekörnte Brühe) ergibt ca. 3 x 250 ml-Gläser

- 50 g Parmesankäse → fein reiben.
  
- 100 g Tomaten (gehäutet)
- 200 g Staudensellerie
- 250 g Möhren
- 100 g Zwiebeln
- 150 g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g frische Champignons → das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden.
  
- 1 Lorbeerblatt → zerbröseln.
- 6 Stängel frische Kräuter
- (z.B. Basilikum, Rosmarin, Salbei) → Blätter/Nadeln grob hacken.
- 4 Stängel frische Petersilie → ohne Stiele grob hacken,  
das Gemüse und die Kräuter in einen Topf geben,
  
- 120 g grobes Meersalz
- 30 ml trockener Weißwein
- 1 Essl. Olivenöl → zum Gemüse geben.

Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 30 Min. auf kleiner Hitze einkochen. Anschließend alles im Mixglas fein pürieren, Parmesankäse unterrühren. Noch heiß in Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Abgekühlt im Kühlschrank aufbewahren, hält sich ca. 6 Monate.

**Tipp:** Zum Würzen von Suppen und Soßen verwenden.  
Für eine Gemüsebrühe ca. 2 Teel. Paste in 250 ml Wasser auflösen.

Für eine vegane Variante den Parmesankäse weglassen!