

Gewürzpaste für Gemüsebrühe - Cookido®

Zutaten

- 50 g Parmesan, in Stücken (3 cm) (optional)
- 200 g Staudensellerie, in Stücken (siehe Tipp)
- 250 g Möhren, in Stücken
- 100 g Zwiebeln, halbiert
- 100 g Tomaten, in Stücken
- 150 g Zucchini, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g frische Champignons
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet (optional)
- 6 Zweiglein gemischte, frische Kräuter (z. B. Basilikum, Salbei, Rosmarin), abgezupft
- 4 Stängel Petersilie
- 120 g grobes Salz
- 30 g trockener Weißwein oder 30 g Wasser
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
2. Staudensellerie, Möhren, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Champignons, Lorbeerblatt, gemischte Kräuter und Petersilie in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Salz, Wein und Olivenöl zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 25-30 Min./Varoma/Stufe 2 einkochen. Die Mischung dickt dabei ein und wird ziemlich trocken.
4. Gareinsatz zur Seite stellen, geriebenen Parmesan zugeben, Messbecher einsetzen, 1 Min./Stufe 4-7 **schrittweise ansteigend** pürieren, Paste in ein Schraubglas umfüllen und abkühlen lassen, bevor sie verwendet oder im Kühlschrank aufbewahrt wird.