

## Rezept Gemüse-Würzpaste

2,5	kg	geputzte, reife Tomaten
500	g	geputzte Möhren
500	g	geputzter Knollensellerie
500	g	geputzter Lauch (weiß-hellgrün)
50	g	geputzter frischer Ingwer
500	g	Ur-Salz
30-40	g	Bockshornklee gemahlen

Tomaten waschen, Strunk ausschneiden, klein schneiden, weich dünsten (ohne Zugabe von Fett und Wasser), dabei langsam erhitzen, durch ein Sieb streichen = Püree. Etwas abkühlen lassen.

Gemüse gut waschen. Geschälte Möhren, Sellerie, Lauch und Ingwer fingerdick schneiden und im Fleischwolf (mittlere Löcher) oder Thermomix zerkleinern (nicht pürieren!).

Alles zusammen mit dem abgekühlten Tomatenpüree in eine Schüssel geben, Bockshornklee und Salz dazu geben und gut verrühren.

In saubere Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren (hält sich bis zu 12 Monate).

Ergibt eine Vorratsmenge von ca. 10-12 Gläser.

