

## Hausgemachtes Suppengewürz



### Zutaten:

- 100 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Lauch
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Blattpetersilie
- 50 g Staudensellerie
- 1 Handvoll Liebstöckel
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Bärlauch oder Spitzwegerich
- 150 g Salz



### Zubereitung

Die Gemüse waschen und schälen. Tipp: Bio-Gemüse muss nicht extra geschält werden.

Anschließend das Gemüse sehr fein würfeln oder mit einer Küchenmaschine fein hacken.

Alles mit gehackten Kräutern und dem Salz gründlich vermengen.

Die Würzmischung in saubere Gläser abfüllen.

Die Suppenwürze hält sich im Kühlschrank einige Monate.

Sie verleiht Suppen, Eintöpfen, Soßen, Salatdressings und vegetarischen Gerichten den besonderen Kick.