

♥ Gemüsebrühpaste ♥

Selbstgemacht aus natürlichen Zutaten - ohne Glutamat!

- ♥ Verwendbar wie normales Gemüsebrühpulver für Suppen, Soßen, Gemüse, Braten, Eintöpfe uvm.
- ♥ Auf 1 Liter Flüssigkeit ungefähr 2 gehäufte EL der Paste verwenden.
- ♥ Paste immer mit einem sauberen Löffel entnehmen.
- ♥ Mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- ♥ Kühl und trocken lagern. Angebrochenes Glas im Kühlschrank aufbewahren.
- ♥ Paste ist ungefähr 12 Monate haltbar. Hergestellt am _ _ _ _ _

♥ Guten Appetit! ♥

Zutaten: Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Knollensellerie, Lauch, Ingwer, Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Thymian, Estragon, Liebstöckel, Basilikum, Wacholderbeeren, Pfeffer, Tomatenmark, Salz