



# Unser Rezept

## DER WOCHE

---

### SUPPENGROUNDSOCK

---

#### ZUTATEN:

Karotten  
Porree  
Knollensellerie  
Petersilie  
=> (ca. 700g Gesamtgewicht des Gemüses)  
100g Meersalz

#### ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder dem ThermoMix zerkleinern.
2. Das zerkleinerte Gemüse in saubere Gläser umfüllen.

Fertig ist der Suppengrundstock!  
Der Grundstock ist in den Schraubgläsern ca. 1 Jahr haltbar.

Wir wünschen einen guten Appetit

---

GEMÜSE  GÄRTNEREI

---

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling  
[www.gemuesegaertneri.com](http://www.gemuesegaertneri.com)  
[kontakt@gemuesegaertneri.com](mailto:kontakt@gemuesegaertneri.com) - 0176/23949100