



Unser Rezept

DER WOCHE

SUPPENGUNDSTOCK

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
kontakt@gemuesegaertneri.com - 0176/23949100