



1. Das Gemüse (★) waschen, (Zwiebel und Möhren schälen) und in einem Mixer ganz fein hacken lassen, bis ein Püree entsteht.
2. Jetzt gibst du dieses Püree auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist und verteilst es darauf.
3. Mit (♠) würzen und dann bei 80 °C Umluft 7-8 Stunden im Ofen trocknen lassen.
4. Halte die Ofentür einen Spalt offen (zum Beispiel mit einem Holzlöffel), damit die Feuchtigkeit besser entweichen kann.
5. Und jede Stunde am besten einmal das Püree mischen, damit nichts dunkel wird.
6. Wenn dir das Brühepulver zu körnig ist, kannst du es noch einmal im Mixer ganz fein hacken.
7. Danach in Gläser abfüllen und am besten innerhalb von 3-6 Monaten verbrauchen.

Für ein kleines Glas:

- 1 Paket Suppengemüse (★)
- 1 Zwiebel (★)
- 2 Frühlingszwiebeln (★)
- 1 Tomate (★)
- 1 EL Petersilie (♠)
- 1 EL Schnittlauch (♠)
- 1 TL Pfeffer (♠)
- ½ TL Kurkuma (♠)
- ½ TL Muskatnuss (♠)
- 1 TL naturbelassenes Salz (♠)