



Selbst gemachter Geschmacksverstärker

Zutaten

3 grosse Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch
500 g Rüebli
350 g Lauch
500 g Tomaten
1 Sellerie
1 Bund Peterli
1 Bund Liebstöckel (Maggi-Kraut)
80 g Meersalz

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Rüebli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Die Tomaten vom Stielansatz befreien und klein schneiden. Knoblauch häuten und schneiden. Peterli und Liebstöckel fein hacken.

Alles in einer Schüssel gleichmässig vermengen und auf Backblechen verteilen. Das Meersalz gleichmässig über die Gemüse-Mischung geben. Bei 100 Grad sechs Stunden im Ofen trocknen lassen. Danach die Trockenmasse im Mixer fein mahlen. Tipp: Nicht zu viel Gemüse auf einmal auf das Blech legen - so kann es gleichmäßiger und schneller trocknen.

Die Masse ist gut verschlossen bis zu zwölf Wochen haltbar. Zum Würzen benötigt man einen Teelöffel Pulver für etwa 150 Milliliter Flüssigkeit.