

Suppen-grün

ergibt 6 Gläser à 212 ml

Den Mixtopf füllen mit ...

250 g Lauch in Stücken

250 g Stangensellerie in Stücken

250 g Rübli in Stücken

25 g Peterli

100 g Salz



Das alles mithilfe des Spatels 20 Sek., Stufe 7 zerkleinern.

Mit dem Spatel alles nach unten schieben und falls nötig nochmals wiederholen. (Bis ein schönes Mus entstanden ist.)

Salz dazu geben, (das macht das ganze haltbar)

10 Sek., mithilfe des Spatels LINKSLAUF Stufe 4 vermengen.

In Gläser abfüllen.

Lässt sich lange im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Aromatisieren von Suppen und Saucen.

Auch sehr fein mit Crème fraiche als Kräuter Dip.

