


**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Eingemachtes und Co. Suppen
Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:**

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 G | Knollensellerie |
| 2 | rote Zwiebeln |
| 2 | Karotten |
| 1 | Stangensellerie |
| 1 STUECK | Lauch |
| 5 | Knoblauchzehen |
| 2 EL | Koriandersamen |
| 1 BUND | Petersilie |

| | |
|---|---|
| 120 G | Salz |

## Zubereitung

**1.** Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden.

**2.** Zwiebel und Knoblauch schälen. Alle (außer Petersilie und Salz) in dir Küchenmaschine zu einer feinen Masse zerkleinern.

**3.** Kleingehackte Petersilie dazumischen. Rohmasse wiegen und pro 100 g Gemüsemasse ca. 12 g Salz beimengen.

**4.** In Gläser abfüllen und im Kühlschrank oder Keller (kühl) lagern.