Klimafreundliche Nachbarschaftsküche

Selbstgemachte Brühpaste

Zutaten:

100 g Zwiebeln, geschält und in Stücken

100 g Lauch, in Scheiben

200 g Knollensellerie, geschält und in Stücken

200 g Stangensellerie, in Stücken

200 g Karotten, geschält und in Stücken

2-3 Knoblauchzehen

50 g Petersilie

5-10 Pfefferkörner

2-3 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeeren

50 g Liebstöckel

5 EL Olivenöl

120 g Meersalz

Emissionswerte pro Portion:

- 683 g CO_2äq
- KlimaTeller Label und 52% besser im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht

1. Alle Zutaten bis auf das Salz im Mixer fein pürieren.
2. Das Salz einrühren und in saubere Schraubgläser blasenfrei einfüllen.

Die Paste hält im Kühlschrank ca. 3 Monate.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
NATIONALE KLIMASCHUTZ INITIATIVE
ptj Projektträger Jülich Forschungszentrum Jülich
Lesecafé