Gemüsepaste aus dem Thermomix

15 Min		50 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Gläser

- 50 g Parmesan
- 200 g Sellerie (Stauden- oder Knollensellerie, je nach Verfügbarkeit)
- 250 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 100 g Tomaten
- 2 getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Champignons
- frische Kräuter (6 Stängel, z.B. Basilikum, Dill, Oregano, Thymian, Petersilie, Maggi-Kraut...)
- 1 Lorbeerblatt
- 120 g grobes Salz
- 15 g weißer Balsamico Essig
- 15 g Apfelsaft
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Gib den Parmesan-Käse in Stücken in den Mixtopf und zerkleinere ihn **10 Sekunden / Stufe 10** – fülle ihn dann um.
2. Bereite das Gemüse und die Kräuter vor, indem du sie ggf. schälst, wäschst und in grobe Stücke schneidest. Gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie **15 Sekunden / Stufe 7**.
3. Im nächsten Schritt kommen Salz, Essig, Apfelsaft und Olivenöl hinzu. Stelle den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel und starte deinen Thermomix für **35 Minuten / Varoma / Stufe 2**.
4. Gib nach der Garzeit den Parmesankäse dazu und püriere die Gemüsepaste **20 Sekunden / Stufe 10**. Füll sie dann im Gläser und stelle sie kalt.