

## Leichte Gemüsebrühe

### Zutaten

2	Möhren
¼	Sellerieknolle
½ Stange	Lauch
1 Bund	Petersilie
1 Stängel	Staudensellerie
1 EL	Öl
1 l	Wasser
1 TL	Salz

### Zubereitung:

1. Das gesamte Gemüse gründlich putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem hohen Topf das Öl erhitzen. Anschließend das vorbereitete Gemüse hinzufügen und unter ständigem Wenden anbraten, damit es gleichmäßig Farbe annimmt und Röstaromen entstehen.
3. Nun das Wasser sowie 1 Teelöffel Salz zugeben.
4. Die Brühe etwa 60 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, damit sich das Aroma des Gemüses optimal entfaltet.
5. Nach der Kochzeit das Gemüse durch ein Sieb abseihen. Die Brühe kann nach Belieben vorsichtig gewürzt und abgeschmeckt werden – auf eine zu starke Würzung sollte jedoch verzichtet werden.

**Guten Appetit!**