



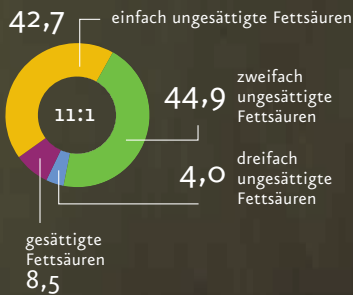
WISSENSWERTES

Würziges Salatöl

— Würzöl —

- Zutaten Kaltgepresstes Rapsöl, Sonnenblumenöl, Dillsamen, Estragon, Basilikum.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **Kräuterfrisch** und köstlich.
- Besonders lecker in Salatdressings und Dips, zum Abschmecken von Gemüsegerichten, Suppen, Saucen, Dips, jeweils 1 TL pro Portion einrühren oder beträufeln.
- Hinweis Kühl, lichtgeschützt und dunkel aufbewahren.

Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind. k.A. = für das Nährwertverhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren können keine aussagekräftigen Angaben gemacht werden.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

Pressings

mit Würzigem Salatöl

REZEPT

• Zutaten für 2 Personen

🕒 Zubereitungszeit: zirka 5 Minuten

• Zutaten

- 125 ml Joghurt, Buttermilch, Schmand, saure Sahne oder vegane Joghurtalternative
- ½ TL frisch gemahlene Pfeffer, Salz
- ½–1 TL Rohrzucker, Ahornsirup oder Honig
- 1 EL Rapskernöl, Sonnenblumenöl oder Olivenöl
- 1 TL Würziges Salatöl
- 1 EL Petersilie und/oder Schnittlauch, gehackt

• aus der Ölmühle Solling

Würziges Salatöl
Rapskern-, Sonnenblumen- oder Olivenöl

• Zubereitung

• Verquirlen Sie das Milchprodukt und das Pflanzenöl Ihrer Wahl, falls das Dressing zu dickflüssig ist, einfach mit etwas Wasser verdünnen. Mit Süßungsmittel Ihrer Wahl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack würziges Salatöles hinzugeben (Richtwert 1 TL, nach Geschmack auch mehr). Abschließend frische gehackte Kräuter einrühren. Etwas Zitronensaft nach Belieben.

• Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: oelmuehle-solling.de




**ÖLMÜHLE
SOLLING**

• Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1
• 37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0
• F 0 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de