



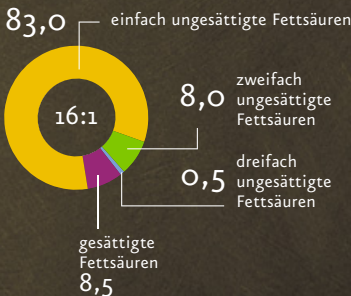
WISSENSWERTES

Haselnussöl

— Geröstet —

- Zutaten Kaltgepresstes Öl aus sanft gerösteten Haselnüssen.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter Goldgelbes Öl mit unglaublich nussigem Aroma.
- Besonders lecker in Vinaigrettes und Dips, warmen Vorspeisen, Müsli, Obstsalat, süßen Desserts und Waffeln.
- Anwendung **Zum Backen, Braten und Dünsten.**
- Hinweis Nuss-Allergiker müssen Haselnussöl leider meiden.

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.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

Apfel-Vinaigrette

REZEPT

Zutaten für 4 Personen

☉ Zubereitungszeit: zirka 20 Minuten

● Zutaten

400 ml	Apfelsaft
1 ½ EL	Apfel-Balsamico oder Balsamico
2 EL	Ahornsirup
½ TL	getrocknete grüne Pfefferkörner
	Meersalz
4 EL	Haselnussöl

● aus der Ölmühle Solling
Haselnussöl geröstet

● Zubereitung

Apfelsaft aufkochen, in etwa 10 Minuten auf 150 ml einkochen, dann abkühlen lassen. Apfel-Balsamico mit Ahornsirup verrühren. Grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen, Salz und Apfelsaft zugeben und verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen.

● **Tipp:** Besonders lecker zum Beispiel zu Feldsalat mit geräucherter Forelle oder Steinpilzen.

● 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