

WISSENSWERTES

# Kräuter- Knoblauch

— Würzöl —

Zutaten ● Kaltgepresstes Raps-, Sonnenblumen- und Distelöl, verfeinert mit Rosmarin, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Senfsaat, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch.

Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.

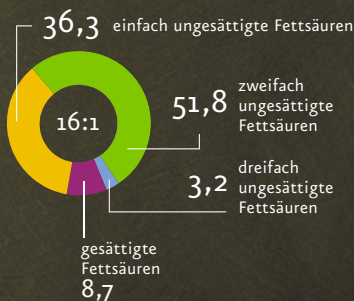
Charakter ● **Kräftig würziges Aroma und herzhaft gut.**

Besonders lecker in ● Salaten, ideal zum Marinieren von Fleisch und Fisch, zum Einlegen von Oliven und Schafskäse, als würzige Verfeinerung von Suppen und Soßen. Fein auch über frisches Baguette geträufelt.

Anwendung ● **Zum Würzen, Braten, Marinieren, für Dressings und Dips.**

Hinweis ● Auch zum Kurzbraten geeignet, aber eigentlich viel zu schade.

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

# Feta-Salat

## REZEPT

Zutaten für 4 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 30 Minuten

### ● Zutaten

- 500 g Feta
- 250 g getrocknete Tomaten
- 1/2 Eisbergsalat
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- grüne oder schwarze Oliven
- frische Blattpetersilie
- Baguette
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kräuter-Knoblauch Würzöl

● aus der Ölmühle Solling  
Kräuter-Knoblauch Würzöl

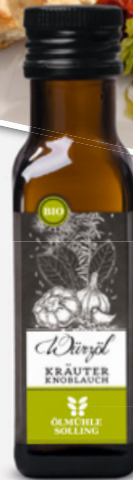
### ● Zubereitung

Salat, Paprika und Zwiebeln waschen und kleinschneiden. Die getrockneten Tomaten in Wasser aufkochen und zirka 15 Minuten ziehen lassen. Den Feta würfeln. Die Tomaten in Streifen schneiden. Thymian und Blattpetersilie grob hacken. Oliven dazu geben. Alle Zutaten miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter-Knoblauch Würzöl abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit getoasteten Baguette-scheiben servieren.

### ● Alternative Zubereitung

Tomaten, Zwiebeln, Feta und frischen Knoblauch (3–4 Zehen) kleinschneiden. Oliven zugeben. Alles in ein Glas füllen und mit Kräuter-Knoblauch Würzöl übergießen. Zirka 10 Tage marinieren lassen, Öl abgießen. Mit frischen Zutaten vermischen (Salat, Paprika, Kräuter).

● Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier:  
[oelmuehle-solling.de](http://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](mailto:info@oelmuehle-solling.de)