



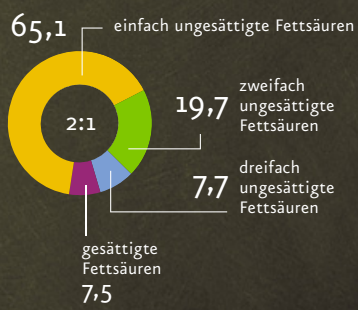
WISSENSWERTES

Kräuter der Provence

— Würzöl —

- Zutaten Würzöl aus kaltgepressten Rapsöl mit Majoran, Kerbel, Thymian und Estragon.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **Schmeckt wie Urlaub in Frankreich.**
- Besonders lecker in Salaten und Gemüsegerichten, zu Bratkartoffeln, Fleisch, Fisch und Käse; ebenso für Dips, Suppen und Saucen oder einfach auf knuspriges Baguette geträufelt. Auch zum Würzen von Quarkspeisen sehr schmackhaft.
- Anwendung Einfach gegen Ende der Garzeit über das Gericht träufeln und gut unterrühren.
- Hinweis **Ideal auch zum Nachwürzen bei Tisch.**

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



REZEPT

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 30 Minuten

● Zutaten

- 8 große Tomaten
- 125 g Couscous
- 100 g Staudensellerie
- 400 g Büffel-Mozzarella
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kräuter der Provence Würzöl
- 1 Prise Rohrohrzucker

● aus der Ölmühle Solling

Kräuter der Provence Würzöl, Chili Würzöl

● Zubereitung

Die Tomaten waschen, entkernen und auslöfeln. Den Couscous nach Packungsanleitung mit kochendem Salzwasser übergießen und quellen lassen. Staudensellerie putzen, evtl. von Fäden befreien und klein schneiden. Gequollenen Couscous mit Sellerie, Zucker, Salz, Pfeffer und 1 EL Kräuter der Provence Würzöl vermischen und die Tomaten damit füllen. Mozzarella in Scheiben schneiden und jede Tomate mit einer Scheibe abdecken. Bei 160 Grad Celsius im Backofen 12–15 Minuten gratinieren. Mit Kräuter der Provence Würzöl beträufeln und servieren.

● Tipp: Für eine extra scharfe Note mit Chili Würzöl beträufeln.

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




**ÖLMÜHLE
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höftersche 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