

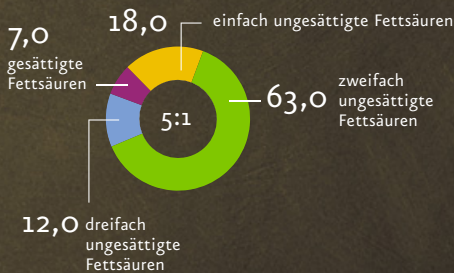


Walnussöl

— Nativ —

WISSENSWERTES

- Zutaten ● Kalt gepresstes Öl aus erntereifen Walnüssen.
- Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter ● **Bernsteingelb mit feinerherb-nussiger Note.**
- Besonders lecker in ● Dressings und Dips, Gemüsegerichten, Suppen sowie zum Veredeln von Süßspeisen, Gebäck, Cremes, Crepes, Eis und Desserts.
- Anwendung ● **Zum Dünsten, für Dressings, Dips, und Süßspeisen.**
- Hinweis ● Zum Braten aufgrund des hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren nicht geeignet (und viel zu schade!)



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

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.

Walnuss-Dressing

— mit Joghurt —

REZEPT

Zutaten für 4 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 10 Minuten

● Zutaten

- 125 ml Joghurt oder saure Sahne
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. frisch gemahlene Pfeffer
- ½ TL Roh-Rohrzucker
- ½ TL milden Senf (nach Belieben)

Die milde Säure des Joghurts oder der sauren Sahne ersetzen den Essig.

● aus der Ölmühle Solling
Walnussöl

● Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Tasse oder einen Rührbehälter geben und mit dem Stabmixer verquirlen. Abschmecken, evtl. leicht nachsalzen oder etwas mehr Zucker hinzufügen. Der natürlich herbe Walnussgeschmack des Öls kommt in diesem Dressing besonders gut zur Geltung.

● **Tipp:** Passt hervorragend zu Feld- oder anderen Blattsalaten.

● 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