



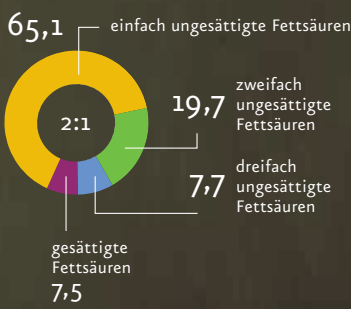
# Koriander- Fenchel-Dill

— Würzöl —

WISSENSWERTES

- Zutaten ● Kaltgepresstes Rapsöl, Koriander, Fenchel und Dill.
- Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter ● Ein klassischer, **würziger Kräuterakkord**.
- Besonders lecker in ● Salatdressings, Saucen, Suppen, Gemüseterrinen, Fischgerichten.
- Anwendung ● Zum Würzen, Dünsten, Marinieren und Würzen bei Tisch.
- 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. i.A. = für das Nährwertverhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren können keine aussagekräftigen Angaben gemacht werden.



ÖLMÜHLE  
SOLLING

MÜHLENFRISCH



# mit Pumpernickel *Würzige Frischkäsebällchen*

REZEPT

Zutaten für 6 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 15 Minuten

## ● Zutaten

- 2 Scheiben Pumpernickel
- 150 g Ziegenfrischkäse (oder Schafskäse)
- 3 EL gehackte Mandeln  
(oder andere Nüsse)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL fein gehackter Schnittlauch  
oder Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1–2 EL Koriander-Fenchel-Dill Würzöl

● aus der Ölmühle Solling  
Koriander-Fenchel-Dill Würzöl

## ● Zubereitung

Das Pumpernickel in der trockenen Pfanne oder im Toaster kurz anrösten. Danach abkühlen lassen und fein zerkrümeln. Mit dem Ziegenfrischkäse oder Schafskäse verrühren. Die gehackten Nüsse, die durchgepresste Knoblauchzehe und die gehackten Kräuter dazugeben und alles gut vermengen. Das Koriander-Fenchel-Dill Würzöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● 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)