

Wissenswertes: vita Walnussöl

Walnussöl wird aus ausgesuchten frisch gerösteten Walnüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Der arttypische Nussgeschmack zeichnet dieses hochwertige Öl aus. Besonders in der kalten Küche kommt Walnussöl zur Geltung. Walnussöl ist besonders reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Geeignet für: Salate, zum Backen und Braten

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de

Rezept mit vita Walnussöl
Schwedischer Käsesalat



Rezept mit vita Walnussöl Schwedischer Käsesalat



Zutaten

Für 4 Personen:

250 g Staudensellerie
2 Äpfel
200 g milder Schnittkäse
1 Möhre
40 g Walnüsse
100 g Feta
200 g saure Sahne
3 EL Brändle vita Walnussöl
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Salat

Zubereitung

1. Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.
2. Möhre schälen, waschen und stifteln. Den Käse in Streifen schneiden. Walnüsse grob hacken. Salat waschen.
3. Sellerie mit Salat, Äpfeln, Möhren und Käse auf Tellern anrichten und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.
4. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken, mit saurer Sahne und Walnussöl (optional etwas Milch) sahnig rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über den Salat geben.
5. Dazu schmeckt ein kräftiges Brot.

