

Wissenswertes: Rapsöl mit Butteraroma

Das Brändle vita-Rapsöl mit Butteraroma ist laktosefrei und vegan. Es ist damit die ideale Alternative für alle, die sich bewusster ernähren wollen, ohne auf den typischen Buttergeschmack zu verzichten.

Das Öl verfeinert jedes Gebäck und verleiht jedem Gericht beim Kochen und Backen eine feine Butternote.

Geeignet für: Gemüse, Saucen und Dips sowie zum Kochen, Braten, Dünsten und Backen.

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

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



Rezept mit vita Rapsöl mit
Butteraroma **Kässpätzle**
Allgäuer Art



Rezept mit vita Rapsöl mit Butteraroma Kässpätzle Allgäuer Art



Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- 500 g Weizenmehl
- 5 Eier
- 1/8 l Wasser
- 1 TL Salz
- Muskat
- 250 g Emmentaler
- 3 Zwiebeln
- 4 EL Brändle vita Rapsöl mit Butteraroma

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Wasser, Salz und eine Prise Muskat in eine Schüssel geben und zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Koche bringen. Den Teig portionsweise auf ein angefeuchtetes Spätzleblett geben und in das kochende Wasser hobeln. Die nach oben gestiegenen Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
3. Emmentaler reiben. Eine feuerfeste Form buttern und lagenweise mit Spätzle und Emmentaler füllen.
4. Die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10-15 Minuten backen, damit der Käse schön schmilzt.
5. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in heißem Rapsöl mit Butteraroma goldgelb braten. Spätzle mit reichlich Zwiebeln servieren.

