

Olivenöl und Kräuter ersetzen Popeye und Olivenöl

Ich schätze, ich zeige mein Alter, aber es klang wie ein schicker Titel, wenn Sie zu meiner Generation gehören, die es liebte, dass Popeye Olive Oil vor Bluto / Brutus verteidigte (siehe Anmerkung unten zu den beiden Namen). Warum wir frische Kräuter mit EV-Olivenöl mischen, wird oft gefragt. Lassen Sie mich Ihnen einige Antworten mit Stichpunkten zeigen: – EV-Olivenöl (Extra Virgin) hat wenig Geschmack, sodass Sie Ihren bereits würzigen Kräutern keinen Geschmack verleihen – EVOO ist eines Ihrer gesünderen Öle mit wenig Transfettsäuren – EVOO wirkt als Konservierungsmittel, sodass Sie das ganze Jahr über die Aromen frischer Kräuter genießen können, …



Ich schätze, ich zeige mein Alter, aber es klang wie ein schicker Titel, wenn Sie zu meiner Generation gehören, die es liebte, dass Popeye Olive Oil vor Bluto / Brutus verteidigte (siehe Anmerkung unten zu den beiden Namen).

Warum wir frische Kräuter mit EV-Olivenöl mischen, wird oft

gefragt. Lassen Sie mich Ihnen einige Antworten mit Stichpunkten zeigen:

- EV-Olivenöl (Extra Virgin) hat wenig Geschmack, sodass Sie Ihren bereits würzigen Kräutern keinen Geschmack verleihen
- EVOO ist eines Ihrer gesünderen Öle mit wenig Transfettsäuren
- EVOO wirkt als Konservierungsmittel, sodass Sie das ganze Jahr über die Aromen frischer Kräuter genießen können, da die Öle im Olivenöl erhalten bleiben
- EVOO ist nicht trüb, sodass die Farben und Muster der Kräuter in einem Glasgefäß zu sehen sind.

In vielen Rezepten werden die meisten Kräuter in den letzten Kochschritten gemischt, sodass die Zeit, in der das Öl erhitzt wird, sehr wichtig wird. EVOO hält langem Kochen mit heißen Temperaturen nicht stand. EVOO zerfällt in solchen Situationen, daher eignet es sich am besten für die Konservierung als letzten Schliff für das Rezept. Eine der besten Anwendungen ist die Verwendung des mit Kräutern angereicherten EVOO mit einem milden Rot- oder Weinessig in einem einfachen Salatdressing. Rasieren Sie ein paar Parmesanstreifen über frischem Spinat, bestreuen Sie ihn leicht mit dem Kräutersalat-Dressing und genießen Sie eine gesunde, köstliche Leckerei.

- Bluto war der ursprüngliche Name für die ersten zwei Jahre der Zeichentrickfigur und nach zwei Jahren entschied Hanna Barbera, dass „Brutus“ passender sei. Wetten, dass Sie das nicht wussten!

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki