vegetarische Gemüsepfanne

Zutaten: UckerGourmet: Chili oder Kräuter, Lauch, Babybohnen und -möhren, Zuckerschoten, Paprika, Tomaten, Oliven, Kürbiskerne, Kräutergewürz, Sojasoße/salzig, Öl,Pfeffer, Salz, Pesto

Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie die Paprika in Streifen und vierteln Sie die Tomaten. Die Babybohnen blanchieren sie 3 Minuten in kochendem Wasser und geben Sie dann in eine Pfanne oder Wok zum vorerhitzten Öl. Jetzt nach Garzeit das Gemüse Schritt für Schritt hinzufügen und mit Gewürzen, Pfeffer, Salz und Sojasoße abschmecken. Zum Schluss Kürbiskerne dazugeben.
Den UckerGourmet in 2 cm breite Scheiben schneiden und von beiden Seiten goldgelb anbraten oder grillen. Gemüse und UckerGourmet je nach Geschmack mit Pesto servieren.

Zutaten UckerGormet Chili:
MOLKENKONZENTRAT (83%), MILCH, Sonnenblumenöl, Meersalz, gemahlene Chilischoten, Cayenne geschnitten, Bruschetta-Melanche;
Säuerungsmittel: Zitronensäure

Zutaten UckerGormet Kräuter:
MOLKENKONZENTRAT (83%), MILCH, Sonnenblumenöl, Meersalz, SELLERIE-MELANCHE, Brennnessel-Melanche, Zwiebel/Paprika-Melanche;
Säuerungsmittel: Zitronensäure

Produzent:
Bauernkäserei Wolters GmbH
www.uckerkaas.de

Grillhinweise:
Achten Sie auch darauf, dass UckerGourmet vergleichsweise niedrigere Grilltemperaturen als Fleisch benötigt.
Nutzen Sie **Aluminiumschalen oder Alufolie,** um den **direkten Feuerkontakt zu vermeiden** und ein sanfteres Grillen zu gewährleisten.
Lassen bei einem Holzkohlegrill die Kohle richtig durchglühen, damit die UckerGourmet-Käse-Filets nicht verbrennen.

REGIO für GenießerRezept www.q-regio.de