



Fruchtiges Dessert

Zutaten: UckerGourmet: Chili oder Kräuter, Erdbeeren, Avocadocreme, Creme-Balsamico-Essig



Schneiden Sie UckerGourmet in Quadrate und braten oder grillen Sie ihn von beiden Seiten goldgelb an. Die UckerGourmet-Scheiben bestreichen Sie mit einer mind. 1 cm dicken Schicht Avocadocreme und spießen die gewaschenen Erdbeeren darauf.

Der Creme-Balsamico-Essig wird von oben auf die Erdbeeren gegossen.

UckerGourmet-Chili bringt beim fruchtigem Käsedessert noch eine pikante Note ins Spiel!

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 santeres Grillen zu gewährleisten.

Lassen bei einem Holzkohlegrill die Kohle richtig durchglühen, damit die UckerGourmet-Käse-Filets nicht verbrennen.

Avocadocreme:

Eine reife Avocado schälen und entkernen.

Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.

Klein gehackte Zwiebel dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen.

Für einen intensiven Geschmack und eine leuchtende Farbe der Creme noch zwei Esslöffel Kondensmilch und einen Teelöffel Zitronensaft unterrühren.

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

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

Produzent:
Bauernkäserei Wolters GmbH
www.uckerkaas.de