



Gourmet-Brot

Zutaten: UckerGourmet: Chili oder Kräuter,
Brot z.B. mit Oliven, Avocadocreme,
Preiselbeeren oder Cranberries, Paprika, Oliven



Den UckerGourmet in 2cm breite Streifen schneiden und von beiden Seiten goldgelb anbraten oder grillen. Brotscheiben können auch leicht auf dem Grill geröstet werden und werden dann mit Avocadocreme bestrichen und mit angebratenen Cranberries oder Preiselbeeren garniert. Dazu Paprikascheiben und Oliven reichen. Die Zutaten können nach Geschmackswunsch variiert werden.

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.

Avocadocreme:

Eine reife Avocado schälen und entkernen.
Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
Kleingehackte 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