



Salat

Zutaten: UckerGourmet: Chili oder Kräuter, Gemischter Salat, Tomaten, Oliven, Paprika, Erdbeeren, Zwiebeln, Essig, Öl, Pfeffer, Salz



Salatmischung nach Geschmack wählen. Empfehlung: einige kräftige Salatbeigaben, wie Ruccola oder Radicio verwenden. Als Beigabe eignen sich halbierte Cocktailltomaten, Oliven, Paprikastreifen und Zwiebeln. Erdbeerscheiben geben dem Salat eine besonders fruchtige Note. UckerGourmet in Würfel oder 2 cm breite Scheiben schneiden und von beiden Seiten goldgelb anbraten oder grillen und dem Salat beifügen. Die Zutaten können nach Geschmackswunsch variiert werden.

Vinaigrette:

Vinaigrette separat aus Kürbiskernöl und Balsamicoessig zubereiten und mit Pfeffer und Salz abschmecken und Salat beigeben.

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.

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, Brennnessel-Melanche, Zwiebel/Paprika-Melanche; Säuerungsmittel: Zitronensäure

Produzent:
Bauernkäserei Wolters GmbH
www.uckerkaas.de