



Gourmet-Spiess

Zutaten: UckerGourmet: Chili oder Kräuter, Vollkornbrot, Obst (z.B. Melone, Kiwi, Weintrauben, Erdbeeren, Kirschen...) Dips z.B. Avocado-creme, Cremebalsamico-messig, Fruchtsaucen



Den UckerGourmet in Würfel schneiden und von beiden Seiten goldgelb anbraten oder grillen. Vollkornbrot- und UckerGourmet-Quadrate abwechseln mit Früchten auf einen Spieß schieben. Dazu verschiedene Dips reichen.

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.

Avocado-creme:

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; Sauerungsmittel: Zitronensäure

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

Produzent:
Bauernkäserei Wolters GmbH
www.uckerkaas.de