



Laktose
FREI

cheese Up YOUR STEAK



	5 min.
	leicht
	4

Das brauchst Du:

150 g Deiner Lieblings-Käsescheiben wie z.B.

ALMKÄSER aromatisch · cremig

BERGSENNER fein · würzig

BERGTILSITER herzhaft · pikant

GLETSCHERPRINZ fein mild · nussig



So machst Du's:



Schnapp Dir Deinen Lieblingskäse und verwende ihn nach Lust und Laune, um Dein Grillstück aufzuwerten – quasi als Topping. Egal ob bei Burger-Patties, auf Hühnersteaks, Schweinemedallions oder Lachs. Heumilchkäse on top geht immer.

Natürlich kannst Du mit den Käsescheiben auch Gemüse & Beilagen verfeinern. Hier sind Dir keine Grillgrenzen gesetzt.

Obendrauf kannst Du noch frische Kräuter oder Gewürze Deiner Wahl auf die geschmolzenen Käsescheiben streuen. MMMMH! Ein Gedicht....

Genuss-Tipp:

Wenn Du Dein Grillgut mit Käse belegst, verwende am besten immer eine Alu-Grilltasse oder ein Stück Alufolie darunter, sonst bleibt der ganze leckere Käse am Grillrost. Oder versuch's auch mal mit einer kleinen Grill- oder Raclettepfanne. Funktioniert super und schmeckt himmlisch.



Erlebnis Sennerei

Zillertal

WWW.ESZ.TIROL