

KNOCHEN AUS LAUGENTEIG BACKEN - WITZIGES HALLOWEEN-REZEPT

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Stück

- 4 TK-Laugenstangen
- grobes Salz

Für den Tomaten-Möhren-Dip:

- 150 g Frischkäse
- 100 g Möhren
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Lass die Laugenstangen auftauen. Halbiere sie der Länge nach. Schneide die Laugenhälften oben und unten mittig ein. Rolle die Enden ein, so dass optisch ein Knochen entsteht.
2. Lege die Laugenknochen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech. Backe die Laugenknochen 20 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen.
3. Bereite währenddessen den Dip zu: Schäle dazu die Möhre und raspel sie fein. Füge die restlichen Zutaten für den Dip hinzu und verrühre sie miteinander.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

