



Carrot-Cheese-Dog

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Stehen lassen: 8 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

für 4 Portionen

Zutaten für die Marinade

4	Karotten
2.5 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Essig
3 EL	Sojasauce
1 EL	Paprika
1 EL	Knoblauchpulver
1 EL	Senf

Zutaten für den "Dog"

2	Aufback-Baguette
200g	Raclette Käse (surchoix)



Anweisung

1. Karotten abwaschen und schälen. Für etwa 10-15 Minuten dämpfen bis sie etwas weich sind (nicht zu weich)
2. Währenddessen die restlichen Zutaten für die Marinade in einem Massbecher mischen. Danach die Marinade in einen Zip-Gefrierbeutel leeren.
3. Karotten in den Zip-Beutel geben. Gut verschliessen und für ca. 8 Stunden im Kühlschrank lagern.
4. Baguette gem. Anweisung minus 5 Minuten aufbacken (Ober- und Unterhitze).

Herausnehmen und halbieren. Löcher reinmachen. Mit Käse und Karotten füllen. Nochmals für ca. 5 Minuten in den Backofen geben