

Rezept für Raclette Suisse

## VEGI RACLETTE TEX-MEX HOTDOG

Ergibt 4 Stück

Zubereitungszeit: 35 min

Backzeit: 5-6 min

### Zutaten:

4 kleine Baguette, der Länge nach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.  
4 gleichmässig, dicke Rüebl (Karotten)  
2 reife Avocado, mit Gabel fein zerdrückt  
etwas Zitronensaft  
Salz und Pfeffer, zum Abschmecken  
3 Frühlingszwiebeln (mit einem Teil grün),  
in feine Ringe geschnitten  
4 EL Mayonnaise, in der Squeeze-Flasche  
etwas Sweet Chilisauce  
4 grosse Raclettekäse-Scheiben à 70 gr, der Länge nach halbiert  
25 gr Nachos (Maischips)



### Zubereitung:

1. Die Karotten im heissen Salzwasser weich kochen (ca 8 min), abgetropft
2. Den zerdrückten Avocado etwas Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Zur Seite stellen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
3. In die aufgeschnittenen Brötchen, je 1 EL Avocadocreme hineingeben und das Rüebl (Karotte) drauf setzen.
4. Je 2 Raclettekäse-Scheiben der Länge nach an den Brötchenränder anbringen, so dass sie etwas rausschauen. So schmilzt der Käse schön über das Brötchen.
5. Nun die Hotdogs im Ofen 5-6 min backen.
6. Zum Fertigstellen; die Mayonnaise und die Sweet Chilisauce zickzackartig über den Hotdog spritzen. Darüber nun die Frühlingszwiebeln und die zerdrückten Nachos-Chips streuen. Sofort servieren. Dazu passt ein saisonaler Salat.

**Tipp:** der vegetarische Hotdog muss frisch zubereitet werden. Er steht seinem grossen Bruder aber in nichts nach...schmeckt unwiderstehlich. Wer mag trinkt dazu ein kaltes, mexikanisches Bier.

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern (Eat, letters and deco) für Raclette Suisse