

# Scarrots (spooky Halloween- Karotten)

## Zutaten:

- 1 Bund Karotten mit Grün dran
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Haus-Sauce das Original
- Zuckeraugen (1-2x so viele wie Karotten)
- 1 EL Crema di Balsamico
- Sumach- oder Paprikapulver (optional)
- Salz

## Zudem:

- Haus-Sauce Curry
- Haus-Sauce Spezial
- Haus-Sauce Paprika
- 1 Backblech
- 1 Bogen Backpapier

## Zubereitung:

1. Das Karottengrün auf ca. 2 cm kürzen. Die Karotten gründlich waschen, abtrocknen und schälen.
2. Mit einem spitzen Messer vorsichtig jeweils zwei Kreise für die Augen und eine Öffnung für den Mund ausritzen. Die Karotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
3. Die Karotten rundum mit Olivenöl einpinseln und für ca. 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene rösten. Sie sollen etwas weicher als roh, aber dennoch knackig sein. Die Karotten zum Abkühlen auf eine Platte legen.
4. Die ausgekühlten Karotten mit dem unteren Ende nach Geschmack in Sumach oder Paprikapulver tunken.
5. Nun jeweils ein wenig Haus-Sauce das Original in die zwei Einkerbungen geben und ein bis zwei Zuckeraugen darin platzieren. Den Balsamico vorsichtig in die Mulden für den Mund spritzen und mit einem Zahnstocher verteilen.
6. Die Karotten auf einer Servierplatte verteilen und zusammen mit unseren Haus-Saucen servieren.
7. Die Karotten in die Sauce dippen und genießen.

