Monika Nagls Rezept: Osterhasen aus Laugenstangen mit Mascarpone, Ricotta und Emmentaler

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Laugenstangen auftauen lassen und halbieren. Etwas auseinander rollen und eindrehen. An den Enden festhalten und die entstandene Schleife zweimal ineinander drehen und die Enden bisschen nach unten biegen, sodass sie wie Ohren aussehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Salz bestreuen. Mit den restlichen Laugenstangen genauso verfahren und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen. Anschließend die Hasen auskühlen lassen.
2. Für den Dip Datteln und Knoblauch mit einem Multizerkleinerer klein hacken. Ricotta, Mascarpone, Curry, Salz und Pfeffer miteinander vermengen und den Dattel/Knoblauchmix hinzugeben. Noch einmal kräftig verrühren und den Dip in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
3. Die Osterhasen aus Laugenstangen aufschneiden und kleine Tuffs mit dem Dattel-Curry-Dip aufspritzen.
4. Als zweite Variante mit den Emmentaler Scheiben hauchdünn belegen.

Zutaten

Für die Laugenhasen:

- 6 Laugenstangen TK
- Etwas Salz

Für den Dattel-Curry-Dip (1 Variante):

- 130 g Datteln, entsteint
- 3/4 Knoblauchzehe
- 1 Packung GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 2 TL Curry
- 1/4 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

Zum Belegen (2 Variante):

- 6 Scheiben GOLDSTEIG Emmentaler hauchdünn