

Rainer Klutsch Herzhafte Sandwichtorte

Donnerstag, 14. März 2024
Rezept für 6 Personen

Dauer: 1 Stunde | Schwierigkeitsgrad: leicht | einfache Küche

Zutaten:

4	Eier
1 Bund	Radieschen
1/2	Salatgurke
2 Bund	Schnittlauch
1 Bund	glatte Petersilie
600 g	Frischkäse
300 g	saure Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Kastenweißbrot oder rundes Weizenbrot (ca. 500 g)
150 g	Lachsschinken, in dünnen Scheiben
250 g	Butterkäse, in Scheiben



Zubereitung:

1. Die Eier hart kochen, abkühlen lassen.
2. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden.
4. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwas fein geschnittene Kräuter für die Garnitur beiseitestellen.
5. Frischkäse und saure Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren, ca. 5 EL der Creme für den Tortenrand beiseitestellen.
6. Die geschnittenen Kräuter unter die restliche Frischkäsemasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Kastenbrot in dünne Scheiben schneiden (wer ein rundes Brot hat, dieses 3 bis 4 mal horizontal durchschneiden, wie einen Tortenboden, so dass Brotkreise entstehen).
8. Einen Tortenring von 22 cm Durchmesser (oder einen verstellbaren Tortenring auf 22 cm einstellen) auf einen flachen Teller oder ein Brett stellen.
9. Den Tortenboden mit 3-4 Brotscheiben auslegen, die Scheiben so zuschneiden, dass der Boden komplett ausgefüllt ist (oder einfach den ersten Brotkreis einlegen).
10. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden.
11. Den Brotboden mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Mit dem Lachsschinken und einigen Käsescheiben belegen, darauf ein paar Gurkenscheiben geben.
12. Wieder mit Brotscheiben belegen, diese erneut mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Einige Eier- und Radieschenscheiben darauf geben.
13. Wieder mit Brotscheiben belegen, diese erneut mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Mit den restlichen Käsescheiben belegen. Nach Belieben Radieschen, Gurken und Eier darauf geben.
14. Wieder mit Brotscheiben belegen, diese mit der restlichen Käse-Kräuter-Masse bestreichen.
15. Die Torte ca. 30 Minuten kalt stellen. Beiseite gestellte Frischkäsemasse ebenfalls kalt stellen.
16. Den Tortenring vorsichtig lösen und abheben. Rand der Torte mit der beiseite gestellten Frischkäsemasse einstreichen.
17. Die Torte mit restlichen Kräutern, Eiern, Radieschen und Gurken garnieren.
18. Zum Servieren die Sandwichtorte aufschneiden und genießen.

Pro Portion: 690 kcal/ 2880 kJ, 47 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 38 g Fett