

Sören Anders
Herzhafte Sandwichtorte

Freitag, 14. April 2023
Rezept für 6 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche

Zutaten:

4	Eier
1 Bund	Radieschen
1/2	Salatgurke
2 Bund	Schnittlauch
1 Bund	glatte Petersilie
600 g	Frischkäse
300 g	saure Sahne oder Schmand
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Kastenweißbrot (ca. 500 g)
400 g	Gouda, in Scheiben
1	Kastenform (28 cm)



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 ausstreichen. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden.
4. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwas fein geschnittene Kräuter für die Dekoration beiseitestellen.
5. Frischkäse mit saurer Sahne in eine Schüssel geben und glattrühren, ca. 5 EL der Masse für den Tortenrand beiseitestellen.
6. Die geschnittenen Kräuter unter die restliche Frischkäsemasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Brot in dünne Scheiben schneiden.
8. Den der Kastenform mit 3-4 Brotscheiben auslegen, die Scheiben so zuschneiden, dass der Boden komplett ausgefüllt ist.
9. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden.
10. Den Brotboden mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Mit einigen Käsescheiben belegen, darauf ein paar Gurkenscheiben geben.
11. Wieder mit Brotscheiben belegen, diese erneut mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Einige Eier- und Radieschenscheiben darauf geben.
12. 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.
13. Wieder mit Brotscheiben belegen, diese mit der restlichen Käse-Kräuter-Masse bestreichen.
14. Die Torte ca. 30 Minuten kaltstellen. Beiseite gestellte Frischkäsemasse ebenfalls kalt stellen.
15. Die Torte vorsichtig aus der Form stürzen und den Rand mit der beiseite gestellten Frischkäsemasse einstreichen.
16. Die Torte mit restlichen Kräutern, Eiern, Radieschen und Gurken garnieren.
17. Zum Servieren die Sandwichtorte aufschneiden und genießen.

Pro Portion: 750 kcal/ 3140 kJ, 47 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 45 g Fett