



## Salattorte

(Zutaten für einen Tortenring von ca. 18 cm  
reicht als Beilage für 6 Personen)

### Zutaten:

½ Eisbergsalat  
150 g Meerrettichfrischkäse  
50 g Schmand  
200 g Gouda oder anderen Käse in Scheiben  
80 g Putenbrust, gekochten Schinken oder Roastbeef, fein aufgeschnitten  
3 hartgekochte Eier  
1 Bund Radieschen  
1 Handvoll grob gehackte glatte Kräuter (Rucola, glatte Petersilie, Sauerampfer...)

### Deko:

1 kleine Gurke  
1 Päckchen Kresse  
6 Cocktailtomaten  
1 EL Saaten- und Kernmischung

### Vorbereitung:

Radieschen waschen, trocknen und fein aufschneiden oder in Scheiben hobeln.  
Hartgekochte Eier pellen und in Scheiben schneiden.  
Kräuter grob hacken. Den Meerrettichfrischkäse mit dem Schmand vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

### Zubereitung:

Den Tortenring auf die Platte oder den Teller stellen, auf der später die Salattorte serviert wird. Sie lässt sich nicht mehr umsetzen.

Vom Salat die äußeren großen Blätter vorsichtig abnehmen und waschen. Sorgfältig trocken tupfen und den Strunk heraus schneiden. Die Blätter als Boden in den Tortenring legen und auch am Rand hochgehen lassen. Dabei so gut es geht ganz lassen. Den restlichen Salat in feine Steifen schneiden.

Die Hälfte der Käsescheiben gleichmäßig auf dem Salat verteilen. 1/3 der Frischkäsemischung vorsichtig auf dem Käse verstreichen. Das geht gut mit dem Löffelrücken.

Die Radieschenscheiben kreisförmig in der Form verteilen. Die Kräutermischung mit der Hälfte des geschnittenen Salats auf den Radieschen verteilen. Die Putenbrust (oder einen anderen Aufschnitt) darauflegen.

Wieder 1/3 von der Käsecreme aufstreichen.

Jetzt die Eierscheiben verteilen und die Hälfte der Kresse mit der Schere abschneiden und aufstreuen. Den restlichen Salat verteilen, mit dem Scheibenkäse abschließen und den Frischkäse aufstreichen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Gurke hobeln und locker aufstreuen. Mit der restlichen Kresse dekorieren, Tomatenhälften auflegen und die Kernmischung darüber streuen. Sofort servieren.

Am Tisch erst eine Vinaigrette dazu reichen und mit frischem Baguette genießen.