

Salattorte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

ca. 7-9 Blätter eines Eisbergsalats

1-2 Tomaten in Scheiben (Multizerkleinerer)

1 Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer)

1 roter Paprika in Streifen

1 rote Zwiebel in Ringen (Multizerkleinerer)

1/2 Dose Mais

Stangensellerie und Karotten nach Belieben in Scheiben (Multizerkleinerer)

2 gekochte Eier in Scheiben

div. Käsereste aufgeschnitten (bei mir 8-10 scheiben Räucherkäse, 4-6 Blatt Emmentaler und 1 Eck Camembert)

optional Schinken (oder was man sonst will)

Sauce:

350 g Frischkäse Natur

250 g Topfen

1-2 TL Senf

2-4 TL Kren/Meerrettich aus dem Glas oder frisch gerieben

Prise Zucker

1 EL Kräuter

2 EL Balsamico hell

1 TL Paprikapulver

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Saucenzutaten vermischen (auf Foto mit Blender, ggf. ist Multizerkleinerer mit Messer besser).



Ich hab zum Schichten eine Tortenform genommen. Am besten beginnen mit Salatblättern und enden mit Salatblättern, dazwischen ist es eigentlich recht egal welche Reihenfolge, zb Salat-Käse-Sauce-Gurke-Paprika-Sauce-Salat-Eier-Käse-Mais-Zwiebel-Sauce-Salat-...am besten immer 2 Gemüsesorten zusammen auflegen und nicht so viele Saucen-schichten.







Ein paar Stunden kühl stellen, damit es durchziehen kann.
Fertig!