

Salattorte

Eine würzig-frische Torte mit frischem Salat und Knoblauchdressing

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 1 Bund Radieschen
- ½ Salatgurke
- 1 Paprikaschote
- 3 Strauchtomaten
- 5 hart gekochte Eier (Größe M)
- 150 g Thunfisch in Öl (Abtropfgew.)
- 3 Tortillas (küchenfertig) (Ø 26 cm)
- 150 g gekochter Schinken
- 150 g Cheddarkäse in Scheiben

Dressing:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- etwa 100 ml Milch
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 1 EL fein gehackte Kapern

Zum Verzieren:

- Kresse

1 Vorbereiten:

Einen Springformrand oder Tortenring (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte oder großen Teller stellen. Vom Eisbergsalat etwa 6 äußere Blätter abtrennen, waschen und gut abtropfen lassen. Die "Tortenform" (Boden und Rand) mit den Eisbergblättern auskleiden. Restlichen Eisbergsalat in Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen, Gurke, Paprika, Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Eier pellen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Auf die Eisbergblätter einen Tortillaboden legen, dann wie folgt die Zutaten einschichten: Gurke, Eier, Tortillaboden, die Hälfte Eisbergsalat, Radieschen, Schinken, Paprika, Tomaten, übrigen Eisbergsalat, Thunfisch und einen Tortillaboden. Zum Schluss die eingeschichteten Zutaten mit dem Cheddarkäse belegen.

- 3 Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem entsprechend großem Topf beschweren. Salattorte **über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Dabei wird etwas Flüssigkeit austreten. Diese am nächsten Tag mit Küchenpapier entfernen.



4 Dressing:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Alle Zutaten verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

5 Verzieren:

Tortenring entfernen. Torte mit einem Sägemesser oder elektrischen Messer in Stücke schneiden. Mit Gartenkresse bestreuen. Die Salatsoße dazu servieren.

