



STÄDTER®

Bunte Salattorte

ARBEITSZEIT: CA. 90 MINUTEN

Zutaten: 6 große Kartoffeln (festkochend), 3 rote Bete, 4 Karotten, 2 rote Zwiebeln, 8 Gewürzgurken, 1 Bund Petersilie, 3 Eier, 100 g Mayonnaise, 100 g Schmand, 100 g Crème fraîche, Chilipulver, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier hart kochen, abgießen, abschrecken und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln, Rote Bete und Möhren gar kochen. Danach das Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebeln, Gewürzgurken und Petersilie klein schneiden und gut miteinander vermischen. Die Menge in 3 gleiche Portionen teilen. Die Mayonnaise mit Schmand und Crème fraîche mischen.

Die gekochten Kartoffeln reiben, mit etwas Chilipulver sowie Salz und Pfeffer würzen, mit einer Portion der Zwiebel- Gurkenmischung vermischen und auf dem Boden einer Springform als erste Schicht verteilen. Mit etwas Mayonnaise-Sahne-Mischung bestreichen.

Für die zweite Schicht die Rote Bete reiben, mit etwas Chilipulver sowie Salz und Pfeffer würzen und mit der zweiten Portion der Zwiebel- Gurkenmischung vermischen. In die Form geben und wiederum Mayonnaise-Sahne-Mischung darauf verteilen.

Als dritte Schicht mit den gekochten Karotten ebenso verfahren.

Die gekochten Eier pellen, klein hacken und vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Als Dekoration die klein gehackten Eier oben auf die Salatschichttorte streuen.

Die Salattorte für mindestens 1,5 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Salattorte vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte anrichten.

