



STÄDTER®

Eisbergsalattorte

ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN

Zutaten: 6 Eier, 2 Knoblauchzehen, 250g Schmand, 6 EL heller Balsamico-Essig, 2 EL mittelscharfer Senf, 175ml Salatcreme (10 % Fett), Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Eisbergsalat (oder Kopfsalat), 7 Tomaten, 300g geriebener Gouda-Käse, 150g Kochschinken, 125g Radieschen, ½ Salatgurke, ½ Beet Kresse

Zubereitung:

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

Für das Dressing Knoblauch schälen und fein hacken, mit Schmand, Essig, Senf und Salatcreme verrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Den Salat waschen, 8-10 Blätter abtrennen und gründlich abtropfen lassen. Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Eier schälen und in Scheiben schneiden.

Boden und Rand der Springform mit den Salatblättern auslegen, so dass die Form vollständig ausgekleidet ist. Den Boden der Salattorte dünn mit dem Dressing einstreichen.

Die Hälfte des geriebenen Goudas auf das Salatbett legen. Den gekochten Schinken in kleine Würfelschneiden und gleichmäßig darauf verteilen. Die Eier, den restlichen Salat und die Tomaten Schicht für Schicht in die Form legen. Die einzelnen Schichten immer wieder fest andrücken. Oben mit Käse abschließen und das restliche Dressing dünn oben darauf streichen. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gurke putzen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Gurke, Radieschen und Kresse dekorieren. Die Salattorte für mindestens 1,5 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Salattorte vorsichtig aus der Form lösen und auf

