



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 Würfel schneiden 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 einer Tortenplatte anrichten.





Springform – with flat bottom

Item no. 661325, 661318, 661349, 661301



STÄDTER®

## Iceberg lettuce tart

WORKING TIME: APPROX. 60 MIN.

**Ingredients:** 6 eggs, 2 cloves of garlic, 250 g sour cream, 6 tbsp light balsamic vinegar, 2 tbsp medium-hot mustard, 175 ml salad cream (10% fat), salt, pepper, sugar, one iceberg lettuce (or lettuce), 7 tomatoes, 300 g grated Gouda cheese, 150 g cooked ham, 125 g radishes, ½ cucumber, ½ bed of cress

### Preparing:

Hard-boil the eggs, drain, rinse and leave to cool. For the dressing, peel and finely chop the garlic. Mix with the sour cream, vinegar, mustard and salad cream. Season the dressing with salt, pepper and a pinch of sugar. wash the lettuce, remove 8-10 leaves and drain thoroughly. Cut the remaining lettuce into fine strips. Wash and thinly slice the tomatoes. Peel and slice the eggs and line the base and sides of the springform tin with the lettuce leaves so that the tin is completely lined. Spread a thin layer of dressing on the base of the salad tart. Place half of the grated Gouda on the bed of lettuce. Cut the

cooked ham into small cubes and spread evenly on top. Place the eggs, remaining lettuce and tomatoes layer by layer in the dish. Keep pressing the individual layers down firmly. Finish with cheese on top and spread a thin layer of the remaining dressing on top. Wash, clean and finely slice the radishes. Trim and wash the cucumber, pat dry and also cut into slices. Decorate with cucumber, radishes and cress. Leave the salad tart to stand in the fridge for at least 1.5 hours, preferably overnight. Carefully remove the salad tart from the tin and arrange on a cake plate.

