

SANDWICHTORTE MIT MONTENAUER KOCHSCHINKEN



Zubereitungszeit: ca. 40min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (1 TORTE)

Hauptgericht:

Montenauer Kochschinken
200 g Salatgurken
200 g Radieschen
3 Eier (Gr. M)
20 Scheiben Toastbrote
150 g Gouda
600 g Schmand
800 g Frischkäse

Salz, Pfeffer
100 g Cocktailtomaten
1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Gemüse und Eier in kleine Stücke schneiden.
2. Schmand und Frischkäse vermischen und würzen.
3. Toastscheiben in die Form der Kuchenform zuschneiden.
4. Den Boden der Kuchenform mit Toastscheiben belegen und mit der Creme bestreichen.
5. Die erste Schicht mit Gurken und Radieschen belegen.
6. Eine weitere Schicht Creme auftragen und mit Montenauer Kochschinken und Eiern belegen. Im Anschluss Käse drüberstreuen.
7. Eine weitere Schicht Creme auftragen.
8. Die letzte Schicht nach Belieben auftragen und mit Creme bedecken.
9. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
10. Die Kuchenform entfernen und den Rand der Torte mit Creme bestreichen.
11. Die Torte nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!