

Springform – mit Flachboden

Art.-Nr. 661325, 661318, 661349, 661301



STÄDTER®

Salattorte

FÜR EINE SPRINGFORM (Ø 26CM) | ARBEITSZEIT: 50 MINUTEN

Zutaten: 4 Tortilla Wraps, ½ Kopf Eisbergsalat, 3 rote Zwiebeln, 4 hartgekochte Eier, 6 Radieschen, ½ Salatgurke, 125 g geriebener Mozzarella, 600 g Frischkäse, 125 g Crème fraîche, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zutaten für die Dekoration: Kresse, Dill, Blüten

Die Angaben der Zutaten können nach Belieben verändert und angepasst werden.

Zubereitung:

Die STÄDTER-Springform mit Tortenrandfolie am Rand auslegen. Für die Creme den Frischkäse mit dem Creme Fraiche und etwas Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel, Eier, Radieschen und Salatgurke in feine Scheiben schneiden. Anschließend kann mit dem Schichten der Salattorte begonnen werden. Dafür einen Tortilla-Wrap in die Form legen. Etwas von der Creme verstreichen, dann den Salat auflegen. Als nächstes wieder eine Schicht Creme. Darauf kommen der Mozzarella und die geschnittene Salatgurke. Diese mit einem Tortilla-Wrap

und etwas Creme bedecken. Nun die geschnittenen Radieschen und die Eier auflegen. Wieder einen Tortilla-Wrap und etwas Creme auflegen. Zum Schluss die Zwiebel verteilen und nochmals mit einem Tortilla-Wrap abschließen. Die restliche Creme kann oben glatt verstrichen werden. Die Torte kurz in den Kühlschrank stellen. Anschließend Springform öffnen, die Tortenrandfolie abziehen und mit Kresse, Dill, Blüten und Radieschen dekorieren.

