

TRAMEZZINI SALATTORTE MIT DILL-FRISCHKÄSE

FÜR 6 PORTIONEN

ZEIT 20 Minuten + 45 Minuten Kühlzeit

ZUTATEN:

600 g Frischkäse Doppelrahmstufe, 16 % Fett absolut
1 EL Brecht Dill-Dressing
Brecht Ur-Steinsalz, Brecht Mühle Pfeffer schwarz
1 Karotte
2 kleine Romana Salatherzen
1 rote Paprikaschote
12 Scheiben Tramezzini-Brot, alternativ Sandwich-Brot
1 kleine Salatgurke
1 Bund Radieschen
1 Handvoll Babyspinat



ZUBEREITUNG

1. 400 g Frischkäse mit dem Brecht Dill-Dressing verrühren und mit Brecht Ur-Steinsalz und Pfeffer abschmecken.
2. Karotte schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Blätter des Romanasalats waschen und abtropfen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) mit 1/3 des Tramezzini-Brots auslegen, mit 1/4 der Frischkäse-Creme bestreichen und mit den Paprikastreifen belegen. Schichtvorgang mit restlicher Frischkäse-Creme, Karottenstreifen und Romana-Salat 2-mal wiederholen. Mit einer Schicht Tramezzini-Brot abschließen. Torte ca. 45 Minuten kühl stellen.
4. Frischkäse-Gemüse-Torte aus der Form lösen und mit restlichem Frischkäse einstreichen. Salatgurke waschen und in feine Scheiben hobeln, ebenso die Radieschen. Den Babyspinat waschen und trockentupfen.
5. Torte am Rand mit Babyspinat und Gurkenscheiben garnieren, Radieschen, restliche Gurken und Babyspinat auf den Deckel geben. Nochmals etwas Brecht Dill-Dressing drüberstreuen und sofort genießen.