Brot-Torte

Ein Rezept für alle, die es herzhaft mögen! Die Brot-Torte hat auf jeder Party einen glanzvollen Auftritt.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Mischbrot
2 Stk.	Eier (gekocht)
400 g	Wurst (oder Schinken)
200 g	Käse
3 Packungen	Frischkäse (Sorte nach Belieben)
Nach Belieben	Tomaten
Nach Belieben	Paprikaschoten
Nach Belieben	Essiggurken (oder Schlangengurken)

Zubereitung

1. Für die Brot-Torte zu Beginn das Gemüse vorbereiten, waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Eine Tortenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Das Brot in Scheiben schneiden (etwa 2 bis 3 Zentimeter dick).

2. Ein Drittel der Brotscheiben auf dem Formboden verteilen, bei Bedarf kleine Stücke für die Zwischenräume zuschneiden und einsetzen. Den so entstandenen Tortenboden mit Frischkäse bestreichen. Darauf nacheinander jeweils einen Teil Wurst, Gemüse und Käse verteilen.

3. Für die zweite Schicht diese Schritte in derselben Reihenfolge wiederholen: Das zweite Drittel vom Brot, dann Frischkäse, anschließend Wurst, Gemüse und Käse. Darüber die verbliebenen Brotscheiben auslegen und mit Frischkäse bestreichen. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die Brot-Torte auf einen flachen Teller stürzen, die Frischhaltefolie entfernen. Auch diese Seite mit Frischkäse einstreichen. Die gekochten Eier schälen und klein schneiden. Die Torte mit Eiern sowie restlicher Wurst, Gemüse und Käse dekorieren.

Tipp

Die Brot-Torte ist ein tolles Geschenk. Man kann sie mit beliebigen Zutaten belegen und immer wieder anders dekorieren.