

Brottorte

Mit diesem Rezept für die unglaubliche Brottorte werden garantiert alle hungrigen Mäuler gestopft!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

24 Scheiben	Toastbrot
2 Packungen	Frischkäse (Brunch mit Kren)
2 Packungen	Schinken
2 Packungen	Schnittkäse
2 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Kopfsalat (oder Eisbergsalat)

Für die Frischkäsecreme

2 Packungen	Frischkäse (Philadelphia Creme)
1 Schuss	Essig
1 Becher	Sauerrahm
Nach Belieben	Senf

Für die Dekoration

1 Packung	Salami
1 Glas	Maiskölbchen
1 Glas	Essiggurken
1 Stk.	Gurke
1 Stk.	Paprikaschote (gelb)
Nach Belieben	Senf

Zubereitung

1. Für die Brottorte zuerst Gurken, Paprika und Salat gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen bzw. trockentupfen. Das Gemüse soll ganz trocken sein. Gurken in Scheiben schneiden. Vom Salatkopf den Strunk entfernen und die Blätter abschneiden. Eine rechteckige Servierplatte oder Auflaufform nehmen und mit 6 Scheiben Toast auslegen.
2. Die Toastbrote mit dem Kren-Frischkäse bestreichen. Darüber eine Lage Schinken verteilen. Über den Schinken die Gurkenscheiben legen, dann noch eine Lage Schinken ausbreiten. Weitere 6 Toastscheiben nehmen, noch nicht in die Form geben, sondern erst mit dem Kren-Frischkäse bestreichen.
3. Nun die Brotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten bündig auf den Belag setzen. Die Oberseite ebenfalls mit Kren-Frischkäse bestreichen. Jetzt folgt eine Lage Käsescheiben, darüber die Salatblätter, dann wieder Käse. Die nächsten 6 Scheiben Toast wieder vorab mit Kren-Frischkäse bestreichen, die bestrichene Seite nach unten legen und die Oberseite bestreichen.
4. Jetzt kommt noch einmal eine Schicht Schinken, darüber Gurken und wieder Schinken. Die letzten 6 Toastscheiben ebenfalls vorher mit Kren-Frischkäse bestreichen, diese Seite nach unten aufsetzen. Die Oberseite nicht bestreichen.
5. Für die Frischkäsecreme den Philadelphia in eine Schüssel füllen. Sauerrahm, Essig und Senf zufügen und alle Zutaten glattrühren. Die Brottorte oben und am Rand mit der Creme überziehen. Danach beliebig mit Salami, Senf, Maiskölbchen, Gurkenscheiben, Paprikastreifen und Essiggurken verzieren.

Tipp

Bei der Zubereitung der Brottorte immer darauf achten, dass das Gemüse keinen direkten Kontakt mit dem Toastbrot hat, sonst wird alles matschig: Immer zwischen zwei Lagen Wurst oder Käse legen. Das beschriebene Rezept sind natürlich nur Vorschläge. Man kann die Zutaten ganz nach Geschmack auswählen, zum Beispiel gekochte Eier, Kirschtomaten, Putenschinken, Mozzarella, für die Dekoration Karottenstreifen, Schnittlauch, Petersilie etc.