

Salattorte

Die Salattorte ist eine schmackhafte Rezept-Idee für die nächste Gartenparty oder Grillabend. Die vitaminreiche Torte lässt sich sehr gut und leicht vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

1 Stk.	Eisbergsalat (klein)
1 Stk.	Salatgurke
2 Stk.	Zwiebel
500 g	Paradeiser
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Paprika (groß)
250 g	Kochschinken
5 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Bund	Radieschen
250 g	Goudakäse
12 Stk.	Cocktailparadeiser (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **Salattorte** den Eisbergsalat zerpfücken, waschen und abtropfen lassen oder trocken schleudern. Die Salatgurke mit heißem Wasser waschen und die Scheiben schneiden. Die Paradeiser waschen, abtrocknen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Lauch halbieren, mit Wasser abspülen und in Ringe schneiden. Den Paprika vierten und in Streifen zerkleinern.
2. Kochschinken in Würfel zerschneiden, die hart gekochten Eier abschälen und in Scheiben schneiden. Die gewaschenen Radieschen und geschälte Zwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

3. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser verwenden und mit dem Schichten beginnen. Wichtig ist dabei, dass jede Schicht fest angedrückt wird.
4. Zuerst den Eisbergsalat, dann die Salatgurken und die Paradeiser in die Form geben. Den Lauch und Paprika drüber verteilen und immer wieder andrücken. Nun den Kochschinken, hartgekochte Eier und Radieschen schichtweise darüber legen. Zum Abschluss noch die Zwiebel Ringe verteilen und noch großzügig mit dem geriebenen Gouda Käse bestreuen.
5. Nochmals fest andrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Aus der Springform nehmen und vor dem Servieren noch mit Cocktail Paradeiser dekorieren.

Tipp

Noch zusätzlich mit Mayonnaise verzieren. Dazu Salz und Pfeffer zum Würzen und je nach Belieben verschiedene Salatsauce reichen.