

Salattorte

Zutaten:

Für die Salattorte:

- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 mittelgroße Salatgurke
- 1 Gemüsezwiebel
- 500 g Tomaten
- 1 Stange Lauch (Porree)
- 250 g gekochten Schinken
- 5 hart gekochte Eier
- 1 Bund Radieschen
- 250 g grob geraspelter Gouda

Für die Salatsoße:

- 350 g Salatmayonnaise
- 200 ml Schlagsahne
- 5-6 EL Milch
- 1 TL Chinagewürz, Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 Bund Schnittlauchröllchen
- 16 Cocktailtomaten

Zubereitung:

Eisbergsalat putzen, halbieren, kurz waschen, in grobe Streifen schneiden und trockenschleudern. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stängelansätze herausschneiden und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zutaten in dieser Reihenfolge in eine Springform (28 cm Durchmesser) füllen, dabei jede Lage etwas andrücken, mit den Käseraspeln abschließen. Die Salattorte zugedeckt und kühl gestellt etwa 12-24 Stunden durchziehen lassen. Die Zutaten für die Salatsauce kurz vor dem Servieren vermischen. Die Salattorte mit den Cocktailtomaten mit kleinen Holzspießchen wie eine Torte garnieren. Den Springformrand vorsichtig lösen, die Torte mit einem Sägemesser oder besser noch mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden. Die Salatsauce separat zu Salattorte reichen.

Tipp: Einen Teil der Salatmayonnaise durch Naturjoghurt ersetzen