



# Dreidecker (Sandwichturm)

 Dauer  
20 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Kresse                | 10 g        |
| Frischkäse, natur     | 80 g        |
| Tomatenmark           | 1 Teelöffel |
| Radieschen            | 0.5 Bund    |
| Gouda Aufschnitt      | 4 Scheibe   |
| Vollkorntoast         | 12 St.      |
| Butter                | 4 Teelöffel |
| Mortadella Aufschnitt | 100 g       |

## Zubereitung

Kresse abschneiden, gründlich waschen und trocken schütteln. In einer Schüssel Frischkäse und Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kresse untermischen.

Radieschen waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ggf. Rinde des Goudas entfernen und Käsescheiben halbieren. Vollkorntoasts nach Belieben rösten.

4 Toastscheiben mit etwas Butter bestreichen und mit Gouda und Mortadella belegen. 4 Toastscheiben mit Kressecreme bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen und auf die Käse-Schinkenbrote legen. Mit übrigen Toastscheiben belegen und etwas andrücken.

Dreidecker nach Belieben diagonal halbieren und jeweils mit einem Holzspießchen feststecken.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |              |      |
|----------------|----------|--------------|------|
| Kaloriengehalt | 367 kcal |              |      |
| Kohlenhydrate  | 40 g     | Ballaststoff | 0 g  |
| Eiweiß         | 11 g     | Fette        | 17 g |