

## Dreidecker (Sandwichturm)

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min



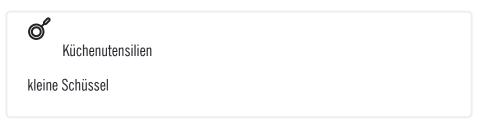


## Zutaten

für 4 Portionen

Kressebeet	10 g
Frischkäse, natur	80 g
Tomatenmark	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz ge	mahlen
Radieschen	0.5 Bund
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Vollkorntoast	12 Scheiben
Butter	4 TL
Mortadella Aufschn	itt 100 g

## Zubereitung



- 1. Kresse abschneiden, gründlich waschen und trocken schütteln. In einer Schüssel Frischkäse und Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kresse untermischen.
- 2. Radieschen waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ggf. Rinde des Goudas entfernen und Käsescheiben halbieren. Vollkorntoasts nach Belieben rösten.
- 3. 4 Toastbrotscheiben mit etwas Butter bestreichen und mit Gouda und Mortadella belegen. 4 Toastbrotscheiben mit Kressecreme bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen und auf die Käse-Schinken-Brote legen. Mit übrigen Toastbrotscheiben belegen und etwas andrücken.
- 4. Dreidecker nach Belieben diagonal halbieren und jeweils mit einem Holzspießchen feststecken.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	585 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g