



Dreidecker (Sandwichturm)

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kresse	10 g
Frischkäse, natur	80 g
Tomatenmark	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Radieschen	0.5 Bund
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Vollkorntoast	12 Scheiben
Butter	4 TL
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 Toastbrotsscheiben mit etwas Butter bestreichen und mit Gouda und Mortadella belegen. 4 Toastbrotsscheiben mit Kressecreme bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen und auf die Käse-Schinken-Brote legen. Mit übrigen Toastbrotsscheiben belegen und etwas andrücken.

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal		
Kohlenhydrate	78 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g	Fette	21 g