



# Sandwichtorte mit Käse und Schinken

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Eier	6 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Salatgurken	1 St.
Blattgelatine	6 St.
Roggenbrot	500 g
Butter	80 g
Friskäse, natur	400 g
Joghurt, natur	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kochschinken	100 g
Gouda Aufschnitt	100 g
Radieschen	1 Bund
Petersilie, frisch	10 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Springform 20 cm Durchmesser

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. In einem Topf Wasser auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Eier hineingeben und ca. 8 Min. garen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Zwiebel halbieren und schälen. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. In den Mixbehälter das Brot geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Butter geben und 4 Min./100 °C/Stufe 1 schmelzen. Geschmolzene Butter zum Brot geben und gut durchmischen. Die Hälfte des Brotes in die Springform geben und fest andrücken.
3. Für die Creme in den Mixbehälter Schnittlauch und Zwiebel geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 2 Eier zugeben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Friskäse und Joghurt zugeben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe auflösen. Etwas Friskäsecreme einrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat, unter die restliche Masse heben und 10 Sek./Stufe 4 vermengen. Friskäsecreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Boden mit Kochschinken und Gurkenscheiben belegen. Die Hälfte der Friskäsecreme darauf verteilen und glatt streichen. Übrige Brotkrümel darübergeben und etwas andrücken. Mit Käse und Gurken belegen. Anschließend übrige

Frischkäsecreme darauf verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden fest werden lassen.

5. Inzwischen Radieschen waschen, Wurzeln entfernen und in Scheiben schneiden. Übrige Eier pellen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Sandwichtorte mit Radieschen, Eiern und Petersilie belegen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn es mal schnell gehen soll, kannst du auch fertigen Kräuter- oder Paprikafrischkäse verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g