

SALATTORTE

Zutaten:

Salattorte

1 kleiner Eisbergsalat
1 mittelgroße Salatgurke
1 Gemüsezwiebel
500g Tomaten
1 Stange Lauch
250g gek. Schinken
5 hartgekochte Eier
1 Bund Radieschen
250g grob geraspelter Gouda

Salatsauce

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

16 Cockailtomaten



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, die Stängelansätze ausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, trockentupfen 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 der Reihenfolge der Zutaten in eine Springform (28cm) 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 Cockailtomaten mit kleinen Holzspießen wie eine Torte garnieren. Den Springformrand vorsichtig lösen, die Torte mit einem Sägemesser in Stücke schneiden. Die Salatsauce separat zur Salattorte reichen.