Nah&Frisch

Michaela Maria F., 4581 Gampern | Professional

Salattorte

Hauptspeise | Österreichisch | Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Salat und Gemüse waschen, laut Zutatenliste zerkleinern bzw. den Salat als große Salatblätter belassen. Tortenring auf einen großen Teller stellen. Mit Frischhaltefolie auslegen. Erste Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben. Etwas Kerbel drüber und dann eine Schicht Käse. Wieder eine Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben, darauf Kapern und Oliven verteilen. Nun den Schinken oder das Geselchte in den Tortenring.
Es folgt die letzte Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben. Zum Abschluss noch eine Schicht Salatblätter; der Tortenring sollte bis zum Rand belegt sein, wenn nicht, einfach noch eine Schicht drauf.
Diese Salattorte soll nun für 12 Stunden verpackt in Frischhaltefolie in den Kühlschrank.

Für die Marinade alle Zutaten zusammenmixen, nochmal abschmecken und je nach Bedarf verfeinern. Salattorte von der Folie und Tortenring befreien, in Tortenstücke schneiden und die Marinade schön darübergießen. Gerne mit Eiern garnieren.
Tipp: Das Fleisch kann man durch Tofu, Thunfisch, Scampi etc. ersetzen. Der Fantasie sind bei dieser Torte keine Grenzen gesetzt ...

ZUTATEN

- 1 Kopfsalat
- 14 Scheiben Tomaten
- 14 Scheiben Salatgurke
- 1 kleine Dose Kapern
- 1 Handvoll Oliven
- 7 Blätter Schmelzkäse
- 7 Blätter Geselchtes oder Schinken
- 1 Handvoll geschnittener Schnittlauch
- 1 Handvoll gehacktes Basilikum
- 1 Handvoll gehackter Kerbel
- FÜR DIE MARINADE:
- 1 Becher Sauerrahm
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Staubzucker
- 2 Zehen gehackter Knoblauch
- Saft von einer Zitrone