

Salattorte

Titelfoto

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Marinierzeit**

Pro Portion:

E: 15 g, F: 26 g, Kh: 8 g,

kJ: 1448, kcal: 346

Points 2,5

Für die Salattorte:

- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 mittelgroße Salatgurke
- 1 Gemüsezwiebel
- 500 g Tomaten
- 1 Stange Porree (Lauch)
- 250 g gekochter Schinken 6
- 5 hart gekochte Eier 10
- 1 Bund Radieschen
- 250 g grob geraspelter Gouda 14

Für die Salatsauce:

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

1 Eisbergsalat putzen, halbieren, kurz waschen, in grobe Streifen schneiden und trockenschleudern.

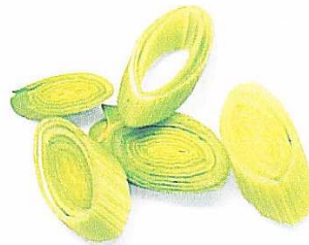
2 Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, halbieren, die Stängelansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.

3 Schinken in Würfel schneiden. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

4 Die Zutaten in der Reihenfolge der Zutaten in eine Springform (Ø 28 cm) füllen, dabei jede Lage etwas andrücken, mit den Käseraspeln abschließen. Die Salattorte zugedeckt und kühl gestellt etwa 12–24 Stunden durchziehen lassen.

5 Die Zutaten für die Salatsauce kurz vor dem Servieren vermischen.

6 Die Salattorte mit den Cocktailtomaten mit kleinen Holzspießchen wie eine Torte garnieren. Den Springformrand vorsichtig lösen, die Torte mit einem Sägemesser oder besser noch mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden. Die Salatsauce separat zur Salattorte reichen.



■ Tipp:

Einen Teil der Salatmayonnaise durch Naturjoghurt ersetzen.

GUT VORZUBEREITEN

Mit Miracle Whip so leicht 150 g, 150 g Naturjoghurt bis 0,5 %, einem Becher saurer Sahne und fettarmer Milch ergibt bei 18 Portionen den Points® Wert 2,5