

Genießen

Michael Wühle

Donnerstag, den 12.08.2021

Sandwich Torte mit Frischkäse

Für 4-5 Personen

Zutaten

20g Schnittlauch
3 Stängel Frühlingszwiebel
600g Frischkäse
200g Crème fraîche (alternativ Schmand)
50g Karotte, geraspelt
ca. 10 Scheiben Vollkorn-Toast

Außerdem:

einen Tortenring oder eine Springform (Ø 18cm)

Zubereitung:

1. Für die Sandwich Torte Schnittlauch und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen, Frühlingszwiebeln in etwas größere Röllchen schneiden.
2. Frischkäse und Crème fraîche mit einer Hand voll Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Karottenraspeln zu einer cremigen Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Springform mit Vollkorntoast auslegen. Frischkäsemasse darauf verstreichen und eine weitere Schicht Toast darauf legen. Diesen Ablauf für insgesamt drei Schichten Toast wiederholen. Dabei Frischkäse für den Rand der Torte übrig lassen. Die dritte Schicht Toast ist die letzte, diese wird zum Abschluss noch einmal mit Frischkäse bestrichen.
4. Die Springform vorsichtig öffnen und zunächst den Rand mit einem langen Messer etwas von der Form lösen, dann die Springform entfernen.
5. Den Tortenrand mit dem restlichen Frischkäse bestreichen und mit dem restlichen Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Karottenraspeln dekorieren.