



## Rezeptinfo

### Zutaten für 14 Stücke

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Stunde Kühlzeit

pro Portion: 1545 kJ, 369 kcal, 23,9 g Kohlenhydrate, 14,9 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 97,5 mg Cholesterin, 3,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

## Zubereitung

Kennst du diese Leute, die einfach nichts Süßes mögen? Wenn du so jemanden in deinem Freundeskreis hast, dann haben wir hier die ultimative Torte für den nächsten Geburtstag oder das nächste Kaffeekränzchen: eine herzhafte Sandwichtorte mit Frischkäse, Schinken und jeder Menge Gemüse. Probier die herzhafte Torte doch direkt mal aus!

### Step 1:

Zuerst legst du den Boden einer 26er-Springform mit Backpapier aus. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Ringe schneiden. Den Cheddar grob raspeln, die getrockneten Tomaten abgießen und fein würfeln. Die Gurke mit Schale in feine Scheiben schneiden. Die Eier ebenfalls in Scheiben schneiden.

### Step 2:

Nun die Hälfte des Frischkäses in eine Schüssel geben und mit Schnittlauch, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 3:

Dann kannst du unten in die Springform eine Schicht Toastbrot legen. Manche Scheiben musst du sicher zuschneiden, sodass alles gut passt.

### Step 4:

Nun auf die erste Schicht Toastbrot eine Schicht Frischkäse mit Kräutern geben und anschließend die getrockneten Tomaten darauf verteilen. Nun wieder eine Schicht Toastbrot auflegen, mit Frischkäse beschmieren und die Eier und den Käse darauf schichten.

### Step 5:

Jetzt die nächste Schicht Toastbrot auflegen. Diese erneut mit Frischkäse beschmieren, anschließend den Schinken und Gurken dünn darauf verteilen. Nun eine letzte Schicht Toastbrot auflegen und die Sandwichtorte für etwa eine Stunde kalt stellen.

### Step 6:

Die Torte vorsichtig vom Rand befreien und mit dem restlichen Frischkäse ohne Kräuter bedecken.

### Step 7:

Aus einer weiteren Scheibe Toastbrot mehrere Herzen ausstechen. Die Tomaten halbieren, die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Sandwichtorte zum Schluss mit den restlichen Schnittlauchhalmen, Radieschen, Tomaten und den Brotherzen dekorieren.

### Step 8:

Bis zum Anschneiden kannst du die Sandwich-Torte jetzt wieder in den Kühlschrank stellen.

## Zutaten

### Menge

20 Scheiben	Vollkorn-Toast
20	Schnittlauchhalme
100 g	Cheddar
5	getrocknete Tomaten
1/3	Salatgurke
900 g	Frischkäse
1/2	Bio-Zitrone
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
50 g	Kochschinken
2	hartgekochte Eier
4	Radieschen
4	Kirschtomaten

## Tipp

Für eine vegetarische Version der Sandwichtorte kannst du den Schinken einfach gegen eine zweite Käsesorte austauschen.