



## Salattorte

### Zutaten:

Eisbergsalat  
Kräuter  
Salatgurke  
Tomaten  
Limette  
Chiliflocken  
500g Frischkäse  
200g Schinken  
je 150g Cheddar, Bergkäse, Gouda



### Zubereitung:

Schlagen Sie den Frischkäse auf und würzen Sie mit Salz und Pfeffer, wenn Sie mögen auch mit Chiliflocken. Geben Sie etwas Limetten- oder Zitronensaft hinzu, für eine leichte Frische.

Schneiden Sie die Tomaten und Gurke in Scheiben. Bereiten Sie die Salatblätter vor.

Nehmen Sie sich eine Springform. Geben Sie den Frischkäse in einen Spritzbeutel.

Schichten Sie in der Springform Salat, Scheibenkäse, Schinken, Tomate, Gurke, Frischkäse auf, bis Ihre Zutaten verbraucht sind oder die Springform gefüllt ist. Drücken Sie gerne etwas nach, damit die „Torte“ fest wird. Stellen Sie den Salat nochmal in den Kühlschrank

Wenn Sie die Springform lösen, sollte die Salattorte stehen bleiben.

Wenn Sie mögen dekorieren Sie am Ende mit Kräutern und Tomaten.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.