

Brottorte mit Frischkäse



stillfreundlich

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für eine Brottorte:

- Mischbrot (weich, oder Toastbrot)
- Frischkäse (nach Wahl)
- Kochschinken
- Gouda (in Scheiben)
- Paprika (gewürfelt)
- Gurke (in Scheiben)
- 4 Eier (gekocht)
- Mais
- Lachs
- Schmand

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Brot für die Brottorte

Als Brot solltet ihr für die Brottorte eine weiche Sorte auswählen: am besten geht es mit Toastbrot. Aber auch ein weiches Mischbrot lässt sich gut in der Brottorte verarbeiten.

Frischkäse für die Brottorte

Der Frischkäse ist bei unserer Brottorte eine ganz wichtige Zutat. Durch den Frischkäse wird die Brottorte zusammengehalten und er trägt auch maßgeblich zum Geschmack bei. Ihr könnt euch entscheiden, ob ihr puren Frischkäse verwenden möchtet, den ihr selber geschmacklich anpasst (mit Schnittlauchringen, Paprikapulver, Knoblauch etc.) oder ob ihr auf fertigen Frischkäse aus dem Kühlregal zurückgreift. Zu einer Brottorte mit Lachs passt beispielsweise Meerrettich-Frischkäse ganz wunderbar und zu einer mexikanischen Brottorte mit

Kidneybohnen und Mais eignet sich ein Paprikafrischkäse.

Zubereitung der Brottorte mit Frischkäse

Nehmt euch eine runde Springform und legt euch ein Brett und das Brot bereit. Die unterste Schicht der Brottorte besteht aus – wer hätte es geahnt - Brot. Das müsst ihr nun also in die Backform geben. Dafür schneidet ihr euch die Scheiben einfach etwas zurecht und drückt sie dann aneinander. Harte Brotrinde schneiet ihr lieber ab.

Nun bestreicht ihr das Brot mit einem Frischkäse eurer Wahl... .

...und gebt dann auch eine eurer Zutaten darauf. Bei uns war das zuerst eine Schicht aus hartgekochten Eiern.

Als nächstes folgt wieder eine Schicht Brot, die wiederum mit Frischkäse bestrichen wird. Darauf kam bei uns dann Eisbergsalat.

So fahrt ihr mit dem Belegen der Brottorte fort, bis die Torte eure Wunschgröße erreicht hat. Den Abschluss bildet eine Schicht aus einer Frischkäse-Schmand-Mischung. Dafür mischt ihr 100 g Frischkäse mit 1 Becher Schmand und verteilt maximal die Hälfte davon auf der Brottorte.

Dann geht es für die herzhaft Torte erst mal für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Anschließend könnt ihr den Rand der Springform entfernen und die Brottorte rundherum mit der restlichen Frischkäse-Schmandmischung einstreichen.

Verzieren der Brottorte

Das Verzieren der Brottorte macht mir immer am meisten Spaß, denn dabei kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen. Ausgestochenes Gemüse in Herzform, Käse als Buchstaben, Eierscheiben, Radiesschenmäuse und frische Kräuter können aus der Brottorte ein wahres Highlight machen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

