Dreidecker (Sandwichturm)

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kressebeet	10 g
Frischkäse, natur	80 g
Tomatenmark	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Radieschen	0.5 Bund
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Vollkorntoast	12 Scheiben
Butter	4 TL
Mortadella Aufschnitt	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Kresse abschneiden, gründlich waschen und trocken schütteln. In einer Schüssel Frischkäse und Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kresse untermischen.

2. Radieschen waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ggf. Rinde des Goudas entfernen und Käsescheiben halbieren. Vollkorntoasts nach Belieben rösten.

3. 4 Toastbrotscheiben mit etwas Butter bestreichen und mit Gouda und Mortadella belegen. 4 Toastbrotscheiben mit Kressecreme bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen und auf die Käse-Schinken-Brote legen. Mit übrigen Toastbrotscheiben belegen und etwas andrücken.

4. Dreidecker nach Belieben diagonal halbieren und jeweils mit einem Holzspießchen feststecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	585 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g