



# Smörgastarta – Schwedische Sandwichtorte

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Roggenbrot	400 g
Eier	6 St.
Salatgurken	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Lachs, graved	200 g
Dill, frisch	20 g
Blattgelatine	5 St.
Frischkäse, natur	200 g
Joghurt, natur	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Party Garnelen	100 g
Kressebeet	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Sieb

1. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Springform mit Backpapier auslegen. Kruste des Roggenbrots entfernen und Roggenbrot zerkrümeln. In einer Schüssel Krümel mit flüssiger Butter vermengen, in die Springform geben und fest andrücken. Im Kühlschrank kalt stellen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen und Eier darin ca. 10 Min. hart kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. 3 Eier fein würfeln.
3. Gurke waschen und mit einem Sparschäler etwa 10 lange Streifen abschälen. Übrige Gurke längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Lachs in Würfel schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen. 1/3 der Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen, übrigen Dill fein hacken.
4. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Frischkäse und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Dill, Gurkenwürfel, Zwiebeln, geschnittenen Lachs und Eier vorsichtig unterheben.
5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe auflösen. Etwas Frischkäsecreme einrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat, und unter die restliche Masse heben.

6. Frischkäsecreme über den Boden geben und glatt streichen. Sandwichtorte im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

7. Übrige Eier längs vierteln. Party Garnelen waschen und trocken tupfen. Sandwichtorte mit Gurkenstreifen, Kresse, Party Garnelen und Eierspalten garnieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	788 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	37 g