

Mett-Torte

Zutaten:

1,5kg Mett	5 Gewürzgurken
1 Brot	200g Schnittkäse
Butter	Salami Scheiben
2 Tomaten	Radieschen
1 Zwiebel	Schnittlauch, Kresse, Petersilie
2 Eier	Butter

Das Brot quer in Scheiben schneiden. Bis auf die oberste Scheibe, alle anderen mit Butter bestreichen und jeweils eine Scheibe mit Tomate, Zwiebel, Gurken, Käse belegen. Ein paar Zwiebelringe für die Deko aufbewahren. Das Brot zusammensetzen und das Hackfleisch in eine mit Folie ausgelegte Schüssel dünn drücken, den zusammengesetzten Brotkörper in die Schüssel drücken und mit dem frischem Mett abdecken. Mit Salami, gekochtem Ei, Radieschen, Zwiebelringen und Kräutern dekorieren.

Wir wünschen guten Appetit.



Kostermeyer